

GESTOS, MEMÓRIAS E FORMAS MATERIAIS LEGADAS PELO BARRO:

**A PRODUÇÃO OLÁRICA NO RIBATEJO NA COLEÇÃO DE OLARIA TRADICIONAL DO MUSEU
NACIONAL DE ETNOLOGIA**

CÉLIA MARIA GOMES PINTO

Dissertação de Mestrado em Museologia

Volume I

**Célia Gomes GESTOS, MEMÓRIAS E
FORMAS MATERIAIS LEGADAS PELO
BARRO: A PRODUÇÃO OLÁRICA NO
RIBATEJO NA COLEÇÃO DE OLARIA
TRADICIONAL DO MUSEU NACIONAL
DE ETNOLOGIA 2012**

MARÇO 2012

Dissertação apresentada para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Museologia, realizada sob a orientação científica da Professora Doutora Raquel Henriques da Silva e coorientação do Professor Doutor Joaquim Pais de Brito.

DECLARAÇÃO

Declaro que esta dissertação é o resultado da minha investigação pessoal e independente. O seu conteúdo é original e todas as fontes consultadas estão devidamente mencionadas no texto, nas notas e na bibliografia.

O Candidato,

Lisboa, ____ de _____ de _____

Declaro que esta dissertação se encontra em condições de ser apreciada pelo júri a designar.

A Orientadora,

Lisboa, ____ de _____ de _____

A observação directa dos objectos – que Griaule considera «factos relativamente estáveis», que fixam e figuram apenas um momento da actividade e se situam na série dos momentos que os criaram – consta do seu estudo interno e externo. Internamente, cada objecto deve ser estudado em si mesmo, tal como se apresenta ao observador, no seu conjunto e nas suas partes (...). Em seguida, deve proceder-se ao estudo externo do objecto, ou seja o seu uso (...)¹.

¹ VEIGA DE OLIVEIRA, Ernesto. 1971. *Apontamentos sobre Museologia – Museus Etnológicos. Lições dadas no Museu de Etnologia do Ultramar*. Boletim n.º 6. Lisboa: Junta de Investigações do Ultramar – Centro de Estudos de Antropologia Cultural. p.48.

PRÓLOGO

O trabalho aqui apresentado, realizado no âmbito do Mestrado em Museologia frequentado na Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, decorre do estudo e inventariação de uma coleção de olaria tradicional portuguesa integrada no acervo do Museu Nacional de Etnologia (MNE), instituição que acolheu e deu sustentabilidade à realização desta dissertação.

Quando em Setembro de 2009 demos início à primeira abordagem de estudo da Coleção de Olaria Tradicional Portuguesa de Manuel Durão e Maria Helena Lemos², percebemos que, para além de esta constituir por si própria um material de grande interesse – pelo elevado número de centros oleiros que tem representados e o quão isso permite abarcar, em termos de representatividade do tema versado, as diferentes regiões do território continental português –, está também rodeada de um número significativo de documentos (fotografias, filmes, documentos redigidos e compilados pelos colectores) que informam sobre quem fez, onde fez e, nalguns casos, como fez os objetos de olaria. Esta particularidade confere à coleção um valor de extraordinária importância, nomeadamente para a compreensão das técnicas utilizadas na produção das louças, dos saberes dos oleiros que as modelaram, do contexto em que foram produzidas e até mesmo, em circunstâncias de uso quotidiano, dos hábitos de consumo que existiam entre as comunidades para quem eram produzidas, num determinado período cronológico.

O estudo, inventariação e respectivo tratamento informático da Coleção de Olaria Tradicional Portuguesa de Manuel Durão e Maria Helena Lemos, doada ao MNE no ano de 2006, veio, por isso, provar ser possível e necessário associar a esse trabalho a investigação mais ampla e profunda em torno desta coleção que agora apresentamos, mas que, em boa verdade, só foi tornada possível graças ao apoio de algumas pessoas e instituições às quais queremos manifestar a nossa sincera gratidão:

Agradecemos à Professora Doutora Raquel Henriques da Silva, orientadora desta tese, pela sua disponibilidade e pela confiança que em nós depositou de conseguirmos levar a bom termo o desafio a que nos propusemos.

Ao Professor Doutor Joaquim Pais de Brito, diretor do MNE, que aceitou ser nosso coorientador e nos autorizou o estudo desta coleção, o nosso especial agradecimento.

O nosso reconhecimento também ao Dr. Paulo Maximino, pelas imprescindíveis informações sobre como operar com o recém-lançado programa *Matriz 3.0*, a base de dados informática para o registo de inventário de coleções de museus. O seu auxílio na fase inicial do trabalho de inventariação naquele suporte informático foi essencial para que o processo se desenvolvesse sem grandes percalços.

Agradecemos também à Cristina Correia e à Alexandra Oliveira, técnicas da biblioteca do MNE, que nos facilitaram todo o trabalho de consulta bibliográfica.

² Referimo-nos a um estágio realizado no Museu Nacional de Etnologia (de 14 de Set. de 2009 a 23 de Ago. de 2010), durante o qual se procedeu ao estudo, inventariação e informatização de dados referentes a 138 objetos provenientes de Muge e Fazendas de Almeirim, dois dos 65 centros oleiros representados na referida coleção. Para além da inventariação desse conjunto de objetos, realizámos trabalho de campo, naqueles dois centros oleiros, durante o qual procedemos à recolha de dados relacionados com a cadeia de produção olárica existente nesses locais.

Um bem-haja muito grande aos queridos amigos Prof. Manuel Durão, Alexandre Oliveira e Ana Margarida Marcos pela sua total disponibilidade para nos auxiliar no que entendêssemos necessário e pela preciosa ajuda na superação de alguns momentos difíceis.

Também não podemos deixar de expressar a nossa enorme gratidão às instituições e às muitas pessoas que tivemos oportunidade de contactar em contexto de recolha de informação no terreno, entre as quais queremos destacar os contributos de: Museu Nacional de Arqueologia (D. Carmo Vale); Câmara Municipal de Salvaterra de Magos (Dr. Roberto Caneira); Junta de Freguesia de Muge (D. Olga Nunes); Biblioteca Municipal de Santarém (Diretora Dr.^a Luísa Cotrim, e funcionárias Perpétua Pereira, Ana Castelo, Paula Gomes); Câmara Municipal de Torres Novas: GEPE – Gabinete de Estudos e Planeamento Editorial (Dr.^a Margarida Freire Moleiro); Junta de Freguesia de Oiaia (Sr. Cláudio Nunes); Câmara Municipal de Sardoal (Eng.^o João Soares e D. Conceição Grácio); Junta de Freguesia de Sardoal (Sr. Presidente Victor Reis); Prof. Doutor Jorge Custódio; Prof. Luís Manuel Gonçalves; Dr.^a Manuela Poitout; António Fernando Ferreira Nunes; Américo Oliveira Figueiredo; Carmina Pereira Marques Dias; Cecília Amélia Valério Cardoso Mendes; Fernando Dias; Francisco Valério Cardoso; Domingos Gomes da Silva; Gabriel Maria Rosa; João Correia Gonçalves, João do Rosário Silva; José Luís da Conceição; José Miguel Figueiredo; Manuel Maia Rodrigues; Maria Fátima Valério Cardoso Batista; Maria Grácio Morgado.

O nosso obrigada à Dr.^a Isabel Fernandes e ao Dr. Fernando Castro, Professor Catedrático da Universidade do Minho, pela valiosa contribuição na realização de análises químicas às argilas provenientes dos centros oleiros que nos serviram de estudo para este trabalho. O nosso agradecimento ao CENCAL, na pessoa da Eng.^a Maria Helena Arroz, Eng.^a Manuela Baroso e da técnica de laboratório Dulce Santos, pelo modo como nos acolheu nas instalações laboratoriais da instituição, durante o período de realização de análises às características plásticas das amostras de argilas recolhidas.

Aos meus pais o meu maior agradecimento pelo apoio permanente e incondicional.

Algueirão, 30 de Março de 2012

Célia Gomes

GESTOS, MEMÓRIAS E FORMAS MATERIAIS LEGADAS PELO BARRO:
A PRODUÇÃO OLÁRICA NO RIBATEJO
NA COLEÇÃO DE OLARIA TRADICIONAL DO MUSEU NACIONAL DE ETNOLOGIA

Célia Gomes

RESUMO:

Neste trabalho é apresentado o estudo realizado em torno de um conjunto de objetos que fazem parte da Coleção de Olaria Tradicional Portuguesa de Manuel Durão e Maria Helena Lemos, doada e integrada no acervo do Museu Nacional de Etnologia no ano de 2006. O núcleo, constituído por louças de barro vermelho, utensilagem de oleiro e algumas matérias-primas utilizadas no processo produtivo olárico, tem procedência de catorze centros oleiros inseridos no distrito de Santarém.

O objetivo será o de contribuir para um melhor conhecimento deste conjunto de exemplares (que totaliza 582 objetos), nomeadamente o histórico, técnico, formal e funcional, bem como das suas unidades de produção e respectivos centros oleiros, revelado e fornecido pela pesquisa bibliográfica, pela metodologia adotada no exercício de inventariação e pela recolha etnográfica levada a efeito nos seus locais de proveniência.

PALAVRAS-CHAVE:

Inventário de coleções; Produção olárica no Ribatejo; Museu Nacional de Etnologia.

GESTOS, MEMÓRIAS E FORMAS MATERIAIS LEGADAS PELO BARRO:
A PRODUÇÃO OLÁRICA NO RIBATEJO
NA COLEÇÃO DE OLARIA TRADICIONAL DO MUSEU NACIONAL DE ETNOLOGIA

Célia Gomes

ABSTRACT:

This essay contains a study regarding a set of objects which are part of the Coleção de Olaria Tradicional Portuguesa de Manuel Durão e Maria Helena Lemos (Collection of Portuguese Traditional Pottery of Manuel Durão and Maria Helena Lemos), donated and incorporated in the body of work of the Museu Nacional de Etnologia in the year 2006. The core, made up of red clay ware, potters' activity utilities and some raw materials used in the pottery production process, comes from fourteen pottery centres in the county of Santarém.

It aims at providing better knowledge of this set of specimens (582 objects in total), namely at the historical, technical, formal and functional levels, as well as of their production units and respective pottery centres, revealed and made available through bibliographical research, the adopted methodology during inventory creation and the ethnographic collecting performed at their place of origin.

KEYWORDS:

Collections inventory; Pottery production in Ribatejo; Museu Nacional de Etnologia (National Ethnological Museum).

Volume I

Introdução	1
------------------	---

Capítulo I

1. Objetivos da investigação	11
2. Metodologia aplicada	11
3. A Coleção de Olaria Tradicional Portuguesa de Manuel Durão e Maria Helena Lemos	15
4. Objetos da Coleção procedentes da região do Ribatejo : sua inventariação museológica	18
4.1 Metodologia	18
4.2 Ficha de inventário : conteúdos	19
4.2.1 <i>Matriz 3.0</i> : Constituição da ficha de inventário de património móvel	20
4.2.2 Os diferentes níveis de conhecimento do objeto : ordenamento e gestão de informação	22

Capítulo II

1. Louças de olaria do Ribatejo : caracterização da cadeia de produção	31
1.2 Características das argilas	32
1.3 Preparação das pastas argilosas	32
1.4 Modelação das louças	34
1.5 Secagem das louças	35
1.6 Composições e técnicas decorativas aplicadas nas louças	35
1.6.1 Aplicação de engobes	36
1.7 As louças vidradas e as técnicas de vidragem	37
1.7.1 O uso de corantes	39
1.7.2 Compatibilidade entre pastas e vidrados	40
1.8 Marcas e inscrições nas louças	41
1.9 Acabamentos das louças	44
1.10 Enfornamento das louças	45
1.11 Defeitos nas louças	46
2. As diferentes categorias de louça (segundo o critério de funcionalidade atribuído)	48
2.1 Louça de ir ao fogo (confeção de alimentos)	50
2.2 Louça de servir à mesa (baixela)	54
2.3 Louça para transporte e aprovisionamento de líquidos	59
2.4 Louça para conservação de alimentos	64
2.5 Louça para lavagens e preparação de alimentos	66
2.6 Louça para uso nos cuidados de higiene do corpo	68
2.7 Louça contentora de fogo	69
2.8 Louça para uso na criação de animais domésticos	70
2.9 Louça para jardim	71
2.10 Louça decorativa	72
2.11 Receptáculos de aforros	73
2.12 Louça para uso na produção agrícola : sistemas de rega e moagem	74
2.13 Louça para suporte de iluminação	74

2.14 Louça para uso nos cuidados de higiene doméstica	75
2.15 Cerâmica de construção civil	75
2.16 Utensilagem de oleiro	76
2.17 Matérias-primas	79
Capítulo III	
1. A produção de olaria no Ribatejo : enquadramento teórico	82
2. Centros de produção oleira do distrito de Santarém representados na Coleção : estado da arte	87
3. Olaria do Ribatejo : três estudos de caso	87
3.1 Enquadramento administrativo	88
3.2 Enquadramento geográfico	88
3.3 Características dos solos	89
3.4 Enquadramento histórico e social	90
3.5 Enquadramento económico	91
3.6 Estudo de caso : centro oleiro de Muge	92
3.6.1 Contexto oleiro de Muge	95
a) Oficinas de olaria: caracterização	95
b) Ciclo de produção	97
3.7 Estudo de caso : centro oleiro de Árgea	101
3.7.1 Contexto oleiro de Árgea	103
a) Oficinas de olaria : caracterização	103
b) Ciclo de produção	104
3.8 Estudo de caso : centro oleiro de Sardoal	107
3.8.1 Contexto oleiro de Sardoal	109
a) Oficina de olaria: caracterização	109
b) Ciclo de produção	110
4. Oficinas de olaria : estrutura, distribuição e organização espacial das atividades de produção	113
4.1 Fases do ciclo de produção espacialmente condicionadas	116
4.2 Fases do ciclo de produção sem espaço de realização determinado	118
4.3 Estrutura humana : divisão e organização do trabalho	119
Considerações finais	120
Bibliografia	124
Breve glossário	132

Volume II

Anexos

Anexo 1	i
Anexo 2	xcviii
Anexo 3	cviii
Anexo 4	cxii
Anexo 5	cxvi
Anexo 6	cxix

Anexo 7	cxxi
Anexo 8	cxxii
Anexo 9	cxxiv
Anexo 10	cxxv
Anexo 11	cxxviii
Anexo 12	cxxxi
Anexo 13	cxl

INTRODUÇÃO

Em Portugal temos assistido, mormente a partir da década de 1990, à produção e implementação, sem precedentes, de um conjunto significativo de transformações no âmbito da documentação e inventariação de objetos em museus. Citamos, a este respeito, Luís Antunes quando se refere à produção incipiente, verificada até cerca da década de 70 do século passado, de literatura nacional versada nestas temáticas, disponibilizada, sobretudo, sob a forma de “artigos e textos, inseridos em periódicos e monografias, [*que se reportava*]¹, claramente, ao saber fazer em detrimento de conteúdos doutrinários e problematizantes(...)” (2002, 14). Uma tendência de algum modo contrariada pela ação de algumas instituições museológicas – nomeadamente do Museu Nacional de Arte Antiga e dos atualmente designados Museu Nacional de Arqueologia - Dr. Leite de Vasconcelos e Museu Nacional de Etnologia – cujos contributos constituíram, por assim dizer, a primeira expressão de um exercício continuado de “(...) reflexão e debate em torno das questões operacionais relacionadas com o inventário (...)” (ibidem, 19) e os sistemas de documentação de objetos e coleções museológicas.

Entre os factores que impulsionaram o desenvolvimento de ações neste campo verificados nos tempos mais recentes, estão, podemos dizê-lo, os trabalhos iniciados pelo Instituto Português do Património Cultural² que, a partir de 1981, visaram o estabelecimento de um sistema de inventariação normalizado aplicado ao património nacional.

Analisando os conteúdos das bases de registo de dados informáticas, como sejam o *Matriz 2.0 – Inventário e Gestão de Coleções Museológicas*³, ou a sua versão mais recente, a aplicação *Matriz 3.0 – Inventário, Gestão e Divulgação de Património Cultural*⁴, percebemos que na sua concepção esteve presente a preocupação e a ambição de abarcar informação que supere três das funções básicas deste tipo de instituições – o processo de inventariação, o processo de gestão, e a facilidade de acesso à informação de coleções integradas nos acervos⁵ dos museus, tutelados pelo Instituto dos Museus e da Conservação⁶ ou fora do seu domínio administrativo. Ou seja, intentou-se o desenvolvimento de sistemas de informação e

¹ Grifos nossos.

² Organismo que, pela sua extinção, deu lugar ao Instituto Português de Museus, em 1991.

³ Projeto pelo qual foi responsável o Instituto Português de Museus, atual Instituto dos Museus e da Conservação. Com a introdução da primeira versão do sistema, o *Matriz 1.0 – Base de Dados de Inventário do Património* (desenvolvido pela SMD Informática, S.A.), no ano de 1994, o IPM tinha em horizonte a criação de uma rede informática entre museus nacionais da sua tutela a que estavam subjacentes os seguintes objetivos: “inventário do património museológico nacional; proteção do património no quadro de abolição de fronteiras [*entre países da UE*]; melhoria da eficácia na administração do património; alargamento dos serviços prestados pelos Museus; disponibilização de informação para fins de investigação; publicação sistemática de catálogos; futura integração na rede europeia de inventariação; disponibilização de informação para fins educativos e turísticos” (Pereira 1996, 60).

No ano 2000 foi disponibilizada uma segunda versão do programa, o *Matriz 2.0*, tecnológica e funcionalmente atualizada.

⁴ Disponibilizada aos museus tutelados pelo Instituto dos Museus e da Conservação em Novembro de 2010.

⁵ O conceito de acervo aqui utilizado deve ser entendido como conjunto de todos os objetos incorporados no museu, ainda que não integrados em qualquer coleção.

⁶ Instituição criada pela fusão do Instituto Português de Museus e do Instituto Português de Conservação e Restauro, no ano de 2007.

documentação consistentes, coesos e normalizados, cujo funcionamento em rede pudesse proporcionar não só uma acessibilidade fácil como a oferta de respostas amplas às necessidades internas das instituições museológicas e ao público em geral.

Este esforço de alargar, aprofundar e aumentar a coerência de conteúdos na inventariação de objetos, para além de dar resposta àquilo que a lei concebe sobre esta temática – referimo-nos, sobretudo, à Lei de Bases do Património Cultural (Lei n.º 107/2001, de 8 de Setembro) e à Lei-Quadro dos Museus Portugueses (Lei n.º 47/2004)⁷, no que concerne ao inventário e documentação, destacando neste último exemplo o conteúdo do Artigo 25.º na SECÇÃO IV, Capítulo II, que aponta também para o dever de complementar o inventário museológico com «registos subsequentes que possibilitem aprofundar e disponibilizar informação sobre os bens culturais, bem como acompanhar e historiar o respectivo processamento e a atividade do museu»⁸. Dois documentos em que o inventário é considerado um instrumento básico de documentação em museus, revelando-se, simultaneamente, como indicadores claros da preocupação que existe em Portugal de legislar sobre o modo de documentar o património. –, procura atualizar a relação que existe entre informação, produzida a partir dos museus, e as coleções que eles possuem; refletindo, também, a variação que o próprio conceito de *informação* tem sofrido, sobretudo nas últimas décadas, com a evolução cada vez mais acelerada dos meios de comunicação.

Existe atualmente uma exigência maior de informação sobre os objetos e sobre as coleções que, obviamente, não era sentida há décadas atrás. Nas *Recomendações sobre os Meios mais Eficazes para Tornar os Museus Acessíveis a Todos*, um documento emitido pela UNESCO⁹ a 14 de Dezembro de 1960, a edição de folhas de sala, a apresentação de legendas sucintas, as visitas guiadas (adaptadas aos diferentes tipos de

⁷ Sem deixar de mencionar a Lei sobre o Património Cultural Português (decreto-lei 13/85), aprovada a 6 de Julho, pela Assembleia da República Portuguesa.

⁸ A respeito de medidas a tomar para a identificação, salvaguarda e valorização do património cultural, cabe também aqui referir a importância das orientações que têm vindo a ser preconizadas pela UNESCO, configuradas em vários documentos, entre as quais assinalamos:

- A *Convenção para a Proteção do Património Mundial, Cultural e Natural*. Emitida em 6 de Novembro de 1972, na sequência da 16.ª sessão da Conferência Geral da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura, reunida em Paris.
- A *Carta Internacional do Turismo Cultural*. Adoptada pelo ICOMOS na 12.ª Assembleia Geral, realizada no México, em Outubro de 1999.
- A *Declaração Universal sobre a Diversidade Cultural*. Emitida em 2001, resultante da 31.ª sessão da Conferência Geral realizada em Paris.
- A *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial*. Emitida em 17 de Outubro de 2003, na sequência da 32.ª sessão da Conferência Geral da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura, reunida em Paris entre os dias 29 de Setembro e 17 de Outubro de 2003.
- A *Convenção sobre a Proteção e Promoção da Diversidade das Expressões Culturais*. Emitida em 21 de Outubro de 2005, na sequência da 33.ª sessão da Conferência Geral da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura, reunida em Paris entre os dias 3 e 21 de Outubro de 2005. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0015/001502/150224por.pdf> [Acedido a 10 de Agosto de 2011].

⁹Disponível em:

http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=13063&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html [Acedido a 10 de Agosto de 2011].

visitantes) e, “eventualmente, a utilização discreta de equipamentos mecânicos de audição”, são considerados meios suficientes para proporcionar ao público uma boa informação e apreciação das coleções. De então para cá, o conceito de informação evoluiu bastante, tanto nos conteúdos como nos seus suportes. Como nota Maria Teresa Torres (2002), a informação poderá mesmo ser encarada como:

(...) cuarto recurso en las organizaciones postindustriales, junto a los humanos, financieros y materiales. [E]¹⁰ las herramientas tradicionales para la gestión y almacenamiento de la información (ficheros, fichas, índices, libros de registro, etcétera) se ven desplazadas por las nuevas tecnologías, gracias a la profusión de ordenadores personales, a la gran capacidad de almacenamiento de información textual y de imágenes que posibilitan las tecnologías ópticas y al acceso a información masiva que posibilita la conexión a redes como Internet, red de todas las redes (Perkins 1991, 177)¹¹.

A própria evolução da sociedade e a sua relação com os museus explicam o processo evolutivo da museologia e da museografia. Essa evidência sobressai, desde logo, nas alterações e desenvolvimentos que têm sido feitos relativamente ao conceito de *Museu* e às funções que lhe são atribuídas. Podemos tomar como exemplo a definição adoptada pelo *International Council of Museums* em 1989¹², comparando-a com o conceito português de *Museu* incluído na Lei n.º 47, de 2004, segundo o qual uma instituição museal, com ou sem personalidade jurídica, tem que ter carácter permanente, exercer o seu desempenho sem qualquer fim lucrativo e ser dotada de uma estrutura organizacional que lhe permita “Garantir um destino unitário a um conjunto de bens culturais e valorizá-los através da investigação, incorporação, inventário, documentação, conservação, interpretação, exposição e divulgação, com objectivos científicos, educativos e lúdicos”¹³. Neste documento legislativo, elaborado quinze anos depois daquele outro, a definição de *Museu*, que é feita pelo legislador português, não só enumera com maior detalhe as funções museológicas como atribui uma ordenação na sua apresentação hierárquica diferente daquela, dando primazia à investigação que antecede a incorporação, apontando, logo de seguida, para a importância do papel da inventariação e da documentação.

Sabemos que se exige cada vez mais às instituições museológicas, independentemente do(s) tipo(s) de público(s) a que elas se dirijam, e que o cumprimento dessas exigências passa, inevitavelmente, pelo recurso às novas tecnologias como ferramenta essencial de trabalho, como muito bem refere María Marín Torres, na página 15 do livro *Historia de la Documentación Museológica*:

¹⁰ Grifos nossos.

¹¹ Citado por Torres (2002, 296). Procedente de: Perkins, J. 1991. “Planning for Information Management”, in LORD, Gail Dexter and LORD, Barry. Lord (eds.): *The Manual of Museum Planning*. Londres: HMSO. (pp.177-186).

¹² “Um museu é uma instituição permanente, sem fins lucrativos, ao serviço da sociedade e do seu desenvolvimento, aberto ao público, e que adquire, conserva, estuda, comunica e expõe testemunhos materiais do homem e do seu meio ambiente, tendo em vista o estudo, a educação e a fruição”. Extraída dos Estatutos adotados na 16.ª Assembleia Geral do ICOM, realizada em Haia, Holanda, no dia 5 de Setembro desse ano (posteriormente alterados na 18.ª Assembleia Geral do ICOM, realizada em Stavanger, Noruega, no dia 7 de Julho de 1995, e na 20.ª Assembleia Geral do ICOM, realizada no dia 6 de Julho de 2001, em Barcelona, Espanha).

¹³ Alínea (a), Ponto 1 do Artigo 3.º da Lei.

El control y la difusión de la información que generaban las colecciones artísticas [ou outras]¹⁴ en los museos ha sido un sueño que ha dominado casi todo el discurrir de nuestra última centúria, y a pesar de todo este tiempo, no deja de ser una labor ingente y difícil, aunque, cada vez más, tenga menor cariz de utopía, gracias a los adelantos en las tecnologías de la información y comunicación (2002).

Hoje, estamos em condições de afirmar que os esforços desenvolvidos nos conduziram a uma realidade na qual os museus são concebidos como lugares que oferecem (ou que têm o dever de oferecer) a possibilidade de estabelecer uma leitura abrangente e contextualizada dos diversos objetos que acolhem, proporcionada quer pela articulação crescente dos diferentes suportes documentais relacionados, quer pelos novos recursos e modos de estruturar a informação e a comunicação que as Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) têm permitido implementar.

A documentação de objetos e a sua comunicação, sendo uma das atividades básicas das instituições museológicas, deve ser entendida como exercício essencial para a gestão e igualmente para a preservação da história de cada um deles e do contexto em que esta ocorreu. Ela deve ocupar um lugar central entre as diferentes competências de qualquer museu. Já assim era entendido por Georges Henri Rivière quando, no final da década de 1980, se referia ao estudo de coleções como uma prática que supõe um desenvolvimento paralelo da:

(...) élaboration d'instruments de classement et d'analyse, qui servent autant l'organisation de la documentation que la mise en place d'une gestion rigoureuse. La recherche de musée doit cependant se soumettre dans le même temps aux contraintes de la diffusion, puisque l'institution sert également des buts d'éducation et de culture: il faudra donc envisager les modalités de communication de l'information scientifique. (1989, 173)

A respeito de documentação de objetos, o Código Deontológico do ICOM¹⁵ tem estabelecida uma norma de atuação segundo a qual os objetos que integram os acervos dos museus “devem ser documentados de acordo com normas profissionais reconhecidas. Essa documentação deve permitir a identificação e a descrição completa de cada item, dos elementos a ele associados, da sua procedência, do seu estado de conservação, dos tratamentos a que foram submetidos e da sua localização.” (2009, 19). Sob esta perspectiva, a documentação de objetos e coleções em museus deve ter como quadro de referência a elaboração de registos precisos, resultantes, claro está, de um trabalho contínuo, planificado e sistematizado.

Estas foram, afinal, as propostas que estiveram na base da metodologia adotada para o estudo que aqui apresentamos. Atentos à preconização destes princípios, no nosso exercício de documentação¹⁶ procurámos reunir dados que nos conduzissem ao desenvolvimento de uma inventariação sistemática e

¹⁴ Grifos nossos.

¹⁵ Aprovado na 15.ª Assembleia Geral do ICOM, realizada em Buenos Aires, Argentina, a 4 de Novembro de 1986, modificada na 20.ª Assembleia que, como já referimos, se realizou em Barcelona, no dia 6 de Julho de 2001, e revisto a 8 de Outubro de 2004, no decurso da 21.ª Assembleia Geral, em Seul, Coreia do Sul.

¹⁶ Leia-se estudo, reunião, sistematização e elaboração de registos de dados provindos de fontes diversas (documentos escritos, orais, audiovisuais, ilustrações, observação direta dos ciclos de produção em alguns centros oleiros).

normalizada que, por sua vez, permitiu, como adiante se verá, um maior controlo de informação relacionada com os objetos, facilitou e agilizou o processo e, ao mesmo tempo, colocou em evidência os diferentes níveis de informação neles incluídos, possibilitando um conhecimento mais vasto deste acervo do museu.

A normalização da linguagem terminológica e do tratamento de informações empregues nos registos de inventário de coleções tem sido objeto de estudo quer de entidades nacionais, quer internacionais. A nível internacional referimos, por exemplo, os projetos de implementação de normas documentais internacionais desenvolvidas pelo Getty Information Institute (actual Getty Research Institute); o ICOM (International Council of Museums), no seu trabalho de promoção e apoio ao desenvolvimento e implementação de normas nas diferentes instituições museológicas; e as ações do International Committee for Documentation (CIDOC)¹⁷ que, no final da década de 1970, reuniu em documento um conjunto de normas a serem previstas e acauteladas na criação de fichas de identificação e registo de objetos musealizados, estabelecendo um número mínimo de categorias necessárias à identificação e gestão desses objetos¹⁸. Mais recentemente, em Junho de 2005, esta mesma instituição trouxe a público a definição do Modelo de Referência Conceptual [Conceptual Reference Model (CRM)], que deu depois lugar à norma ISO 21127, promulgada em 2006. Um documento resultante de um trabalho longo e bastante elaborado, criado com o intuito de definir os conceitos utilizados na documentação em museus “(...) to facilitate the integration, mediation and interchange of heterogeneous cultural heritage information.” (Crofts 2005, p.i), e que é, como referem os seus autores:

(...)the culmination of more than a decade of standards development work by the International Committee for Documentation (CIDOC) of the International Council of Museums (ICOM). Work on the CRM itself began in 1996 under the auspices of the ICOM-CIDOC Documentation Standards Working Group. Since 2000, development of the CRM has been officially delegated by ICOM-CIDOC to the CIDOC CRM Special Interest Group, which collaborates with the ISO working group ISO/TC46/SC4/WG9 to bring the CRM to the form and status of an International Standard (ibidem 2005)¹⁹.

No caso português, importa mencionar o trabalho significativo iniciado e desenvolvido pelo Instituto Português de Museus - IPM²⁰ (atual Instituto dos Museus e da Conservação - IMC), com a colaboração de técnicos de alguns museus nacionais, no sentido de definir práticas normativas que facilitem o trabalho de construção de conhecimento, informação e comunicação, partilhado entre os museus nacionais e os seus públicos.

¹⁷ Comitê Internacional para Documentação do Conselho Internacional de Museus (ICOM-CIDOC), criado no ano de 1950.

¹⁸ E que consiste na indicação: do nome da instituição proprietária, número de registo, data e modo de aquisição, local de aquisição, denominação, categoria, descrição, dimensões, historial e imagem do objeto.

¹⁹ Retirado do texto de Introdução (p.i) do CRM. Disponível em:

http://www.cidoc-crm.org/docs/cidoc_crm_version_4.2.pdf [Acedido em Setembro de 2011].

²⁰ Tutelado pelo Ministério da Cultura.

O sistema de normas de inventário criado pelo IPM/IMC está, atualmente, estabelecido em quinze publicações²¹, disponibilizadas gradualmente desde o ano 1999, aplicáveis em museus com coleções de diferentes temáticas. A par disso, foram criadas bases de dados informáticas que disponibilizam, *on-line*, informação gerada a partir da inventariação dos acervos de todos os museus tutelados por aquele instituto, assegurando uma acessibilidade mais fácil a todos os utilizadores desses dados e uma intercomunicabilidade cada vez maior²².

O recurso a modelos operacionais incluídos nessas normas e a seleção de conceitos aplicáveis à amostra de objetos cerâmicos em estudo, constituiu o ponto de partida para o desenvolvimento de um trabalho de reunião e tratamento de informação que nos conduziu a uma inventariação sistematizada assente em critérios únicos e bem definidos. Neste estudo, utilizámos as *Normas de Inventário – Alfaia Agrícola*²³, como modelo teórico de referência sobre inventariação de objetos etnográficos, no que se refere ao preenchimento dos campos de informação concernentes à identificação da categoria a atribuir ao objeto, subcategoria, denominação, número de inventário, função inicial/alterações, descrição, autoria, local de recolha, circunstâncias do achado/recolha, historial (informação biográfica do objeto), matérias e técnicas utilizadas na produção, dimensões, estado de conservação, registo de imagem e observações referentes.

Dada a especificidade do conjunto de objetos em estudo, usámos como referentes terminológicos alguma semântica e léxico sugeridos nas *Normas de Inventário – Cerâmica Utilitária*²⁴, no

21

TÍTULO	ANO DE PUBLICAÇÃO
<i>Normas de Inventário – Normas Gerais/ Artes Plásticas e Artes Decorativas</i>	1999
<i>Normas de Inventário – Têxteis/ Artes Plásticas e Artes Decorativas</i>	1999
<i>Normas de Inventário – Cerâmica de Revestimento/ Artes Plásticas e Artes Decorativas</i>	1999
<i>Normas de Inventário – Alfaia Agrícola/ Etnologia</i>	2000
<i>Normas de Inventário – Normas Gerais de Arqueologia</i>	2000
<i>Normas de Inventário – Escultura/ Artes Plásticas e Artes Decorativas</i>	2004
<i>Normas de Inventário – Mobiliário/ Artes Plásticas e Artes Decorativas</i>	2004
<i>Normas de Inventário – Cerâmica Utilitária/ Arqueologia</i>	2007
<i>Normas de Inventário – Tecnologia Têxtil/ Etnologia</i>	2007
<i>Normas de Inventário – Cerâmica/ Artes Plásticas e Artes Decorativas</i>	2007
<i>Normas de Inventário – Pintura/ Artes Plásticas e Artes Decorativas</i>	2007
<i>Normas de Inventário – Espólio Documental/ Artes Plásticas e Artes Decorativas</i>	2009
<i>Normas de Inventário – Ciência e Técnica/ Normas Gerais</i>	2010
<i>Normas de Inventário – Ourivesaria/ Arte</i>	2011
<i>Normas de Inventário – Instrumentos Musicais/ Arte</i>	2011

²² Referimo-nos às aplicações:

- **MatrizNet** – Catálogo das coleções dos museus tutelados pelo Instituto dos Museus e da Conservação. Disponível, desde 2002, em: <http://www.matriznet.imc-ip.pt>
- **MatrizPix** – Catálogo das coleções de documentos fotográficos dos museus tutelados pelo IMC. Disponível em: <http://www.matrizpix.imc-ip.pt>
- **MatrizPCI** – Base de dados informática para o inventário do património cultural imaterial. Disponível em: <http://www.matrizpci.imc-ip.pt>

²³ Pais de Brito, Joaquim [et al.]. 2000. *Normas de Inventário - Alfaia Agrícola/Etnologia*. Lisboa: Instituto Português de Museus. Edição também disponível *on-line*: http://www.ipmuseus.pt/pt-PT/recursos/publicacoes/edicoes_online/pub_online_normas/ContentDetail.aspx [acedido a 14 de Agosto de 2011]

²⁴ Cruz, Maria das Dores e Virgílio Hipólito Correia. 2007. *Normas de Inventário - Cerâmica Utilitária/Arqueologia*. Lisboa: Instituto Português de Museus. Edição também disponíveis *on-line*: http://www.ipmuseus.pt/pt-PT/recursos/publicacoes/edicoes_online/pub_online_normas/ContentDetail.aspx [acedido a 14 de Agosto de 2011]

sentido de adotar um vocabulário uniformizado, mas rigoroso, na descrição formal de cada um dos exemplares²⁵.

Iremos aqui falar de objetos produzidos artesanalmente, quase todos obedecendo a tipologias que se foram fixando e aperfeiçoando no tempo, num claro equilíbrio entre forma e função, mas cujo gesto aplicado à sua própria produção, sendo irrepetível, os torna únicos. Uma exclusividade que também lhes é conferida, não pelo uso quotidiano a que tivessem sido expostos, já que foram diretamente adquiridos aos oleiros que os produziram e arrecadados pelos colectores como objetos de coleção, mas por conterem em si próprios sinais que evocam alguns contextos de produção: circunstâncias da sua execução, materiais utilizados, a aptidão dos oleiros que os modelaram, as marcas que lhes foram introduzidas. A reunião desta informação sobre cada objecto atribui-lhes características próprias que os individualiza e diferencia dos restantes. A revelação e interpretação desses dados, bem como o seu aprofundamento, proporcionado pela recolha de elementos orais e visuais (alguns registados em fotografia, áudio e vídeo) realizada em trabalho de terreno, fez parte dos objectivos e da metodologia de trabalho de estudo e também da descrição deste conjunto de objetos, complementando, simultaneamente, o restante processo de inventariação, enriquecendo-o e transformando-o numa missão mais ampla que foi, precisamente, a tentativa de salvaguardar conhecimentos através do registo de manifestações imateriais relacionadas, sobretudo, com as técnicas de produção deste património material móvel.

Um trabalho que acabou por dar lugar ao desenvolvimento de um outro nível de contribuição, estreitamente articulada com o primeiro (o inventário) e que com ele se desenvolve numa dupla relação, situando-se na linha do que vem sendo defendido pela UNESCO em relação à conservação do património material e imaterial: em primeiro lugar, trazendo para a instituição museu instrumentos que ajudam a impedir a perda definitiva de conhecimentos e práticas relacionadas com a olaria, remetidos que estão cada vez mais para o campo das memórias; em segundo, acrescentando a essa dimensão o contributo para uma melhor divulgação, visibilidade pública e um maior dinamismo deste acervo do Museu, assegurado pelos diferentes suportes de informação e meios de comunicação – e a este respeito, é evidente que a base de dados informática para o inventário de coleções *Matrix 3.0* inclui mecanismos que facilitam a utilização deste tipo de ferramentas, permite gerir esta diversidade de informação e, ao mesmo tempo, torna-as mais acessíveis ao conhecimento geral²⁶.

Ao articularmos este trabalho com a recolha etnográfica, pudemos não só acrescentar nova informação, em diferentes tipos de suportes²⁷, àquela que já existia, como também clarificar, aprofundar

²⁵ O resultado do estudo e descrição do conjunto de objetos estudados encontra-se disponível no **Anexo 1** da presente dissertação.

²⁶ O programa *Matrix 3.0* não só possibilita a referência de toda a documentação recolhida em torno de cada objecto em concreto, como permite aceder àquela informação associada que referimos.

²⁷ Foi acrescentada informação escrita, fotográfica e audiovisual, sendo que na vertente de documentação fílmica se contou com o contributo exclusivo do trabalho realizado pelo Prof. Manuel Durão, aquando das nossas (re)visitações a

e tornar mais amplos os nossos conhecimentos sobre algumas práticas relacionadas com a produção olárica e os usos quotidianos associados a este conjunto diferenciado de objetos. A iniciativa de avançar com esta ação adveio, em primeiro lugar, da necessidade urgente de ouvir os depoimentos dos últimos autores vivos (alguns ainda no ativo, enquanto profissionais de olaria) mas já com idades bastante avançadas; depois porque entendemos ser necessário recolher e reunir informação dos seus saberes-fazer técnicos e de todo o património gestual associado, que poderá ser utilizada no inventário, assegurando, desse modo, a salvaguarda destes testemunhos materiais e imateriais e das suas contextualizações; e ainda porque existe a forte possibilidade de se extinguirem esses conhecimentos, ou parte deles, com o desaparecimento físico desta geração de oleiros, praticante da arte de fazer louça assente em moldes de produção artesanais bastante singulares.

O estudo que aqui apresentamos está organizado em quatro partes correspondendo cada uma ao primeiro, segundo e terceiro capítulo e às considerações finais. No capítulo I apresentamos os objetivos e a metodologia seguida na nossa investigação; fazemos uma apresentação breve da Coleção de Olaria Tradicional Portuguesa de Manuel Durão e Maria Helena Lemos, como foi constituída e por fim musealizada; e ilustramos o início do nosso estudo e inventariação de 582 objetos, integrados naquela Coleção, provindos de catorze centros oleiros²⁸ situados no distrito de Santarém.

No capítulo II é proposto um quadro explicativo da cadeia operatória associada à produção dos objetos de olaria estudados, resultante do exercício de observação analítica e sistemática de cada um dos exemplares. Segue-se a identificação das diferentes categorias em que se insere cada exemplar integrado naquele conjunto. A partir desta informação, é desenvolvida uma análise e caracterização dos objetos e também das funcionalidades que lhes estão associadas.

No capítulo III é apresentado um quadro teórico sobre a olaria produzida na região do Ribatejo, e o estado atual da arte. Fala-se do tipo de produção olárica característica destes centros oleiros, da estrutura das oficinas de olaria, da divisão social do trabalho aí existentes, das condições geográficas, económicas, sociais e culturais em que essa produção tem sido feita desde o século XX até à atualidade. Esta terceira parte sintetiza também os resultados obtidos na pesquisa de terreno, desenvolvida em Muge, Árgea e Sardoal, através da qual procurámos dar um singelo contributo para o conhecimento e compreensão destes locais enquanto centros de produção de olaria. Nessa abordagem, tentamos elaborar uma breve caracterização de cada um – identificando e enquadrando alguns meios técnicos e humanos ali empregues –, estabelecendo como delimitação cronológica o período compreendido entre o século XX e o tempo presente, abarcando, deste modo, os três principais quadros evolutivos desta produção: o funcionamento pleno; a entrada na escala decrescente; a extinção da produção e das oficinas.

Muge e Fazendas de Almeirim. A ele estou verdadeiramente grata por ter aceitado e abraçado, desde o início, o desafio que lhe foi proposto (*vide* Anexo 2, Quadro I).

²⁸ Por “centro oleiro” entende-se a localidade onde a produção de olaria é feita e o conjunto de unidades de produção (oficinas) que ela congrega.

Para finalizar, são ainda tecidas algumas considerações sobre os resultados a que conduziu este estudo. Faz-se um balanço aos princípios defendidos para a elaboração de um modelo conceptual para descrição formal dos objetos, e as implicações que teve a sua aplicação na interpretação da cadeia de produção associada a cada um deles. Para concluir, são apontados os vários contributos e as implicações que o trabalho etnográfico trouxe para este estudo.

CAPÍTULO I

1. OBJETIVOS DA INVESTIGAÇÃO

Este trabalho está sustentado em três grandes objectivos centrais:

- Desenvolver, a partir da conceptualização de um modelo de descrição formal e física dos objetos, o estudo e a caracterização de louça da olaria e da sua produção na região do Ribatejo;
- Demonstrar que a metodologia adoptada para a descrição dos objetos nos ajudou à reconstituição muito próxima daquela que foi, e em alguns casos, ainda continua a ser, a cadeia operatória associada à sua produção (matérias-primas utilizadas, técnicas de modelação e decoração empregues, formas e suportes de cozedura, modelos cerâmicos produzidos), nas oficinas de olaria identificadas.
- Porque considerámos que o estudo (e a coleção) sairia mais enriquecido se a ele fosse acrescentada mais informação relacionada com estas louças, propomo-nos ir além daquela caracterização e aprofundar outras especificidades associadas à sua cadeia de produção relacionadas com a forma de organização das oficinas de olaria, enquanto unidades de produção; a divisão social do trabalho aí aplicada; a linha evolutiva das técnicas e tecnologias utilizadas; as funcionalidades e o circuito comercial associados às suas produções cerâmicas. Uma proposta a que a recolha etnográfica deu sustentabilidade.

2. METODOLOGIA APLICADA

A ideia para a elaboração do trabalho aqui apresentado começou a ganhar forma no decurso de um estágio voluntário realizado no MNE, de 14 de setembro de 2009 a 23 de agosto de 2010, experiência que incluiu o estudo e informatização de alguns objetos do acervo do museu – integrados na Coleção de Olaria Tradicional Portuguesa de Manuel Durão e Maria Helena Lemos²⁹ – e nos proporcionou a identificação de problemáticas que estiveram na base da seleção de princípios que deviam orientar a elaboração dos textos descritivos desses exemplares cerâmicos. Em rigor, foram os resultados desse exercício (Pinto 2009/2010) que serviram de enquadramento ao tema que agora propomos para desenvolvimento da nossa dissertação.

Já no âmbito da frequência do Mestrado em Museologia, manifestamos interesse, junto da Direção do MNE, de dar prosseguimento à pesquisa que havíamos iniciado, tendo o mesmo museu como instituição de acolhimento pelo período de duração da nossa investigação. Em novembro de 2010, foi-nos, então, dada oportunidade, pelo Diretor do museu, Doutor Joaquim Pais de Brito, de prosseguir o estudo da coleção, no sentido de ampliar, aprofundar e dar continuidade ao exercício de inventário exaustivo e desenvolver o nosso projeto de investigação. No trabalho realizado, procurou-se enriquecer o extenso processo de levantamento de informação em torno deste património material e cultural,

²⁹ Nesse período fizemos o estudo de dois subconjuntos que perfazem o total de 138 exemplares (60 originários de Muge e 78 providos de Fazendas de Almeirim) – 129 peças cerâmicas, sete amostras de matérias-primas, duas alfaías de oleiro –, também incluídos no estudo e análises que integram o corpo desta dissertação.

centrando-nos no conjunto de 582 objetos provenientes de catorze centros oleiros do distrito de Santarém. A sua descrição pormenorizada, associada ao exercício de inventariação, foi ponto de partida para o estabelecimento de comparações morfológicas e funcionais entre exemplares, mas constituiu também um verdadeiro suporte para a reunião de informações, em nosso entender, de elevada importância para a compreensão deste acervo do Museu: a maior ou menor homogeneização da coloração dos barros decorrente das técnicas de cocção utilizadas; as técnicas e motivos usados nos elementos decorativos; a destreza na modelação e a variedade de materiais nela empregue; a identificação e/ou marcas de quem os fabricou; o pormenor dos acabamentos; o grau de depuração dos barros. Um conjunto de questões que constituiu o ponto de partida para outros estudos e que, posteriormente, o trabalho de campo permitiu esclarecer e aprofundar.

A decisão de circunscrever a investigação à olaria proveniente do distrito de Santarém revelou-se estimulante, sobretudo por se conhecer o número pouco expressivo de bibliografia diretamente relacionada com a produção olárica nesta região. Um hiato informativo que se afigurou como pretexto aliciante para a elaboração do nosso trabalho, na medida em que nos colocou perante o estudo de uma problemática possuidora de conteúdos bastante férteis, mas que trouxe, como contraponto, redobrada complexidade na sua realização, nomeadamente na estruturação da nossa metodologia de trabalho, na obtenção de dados relacionados com o tema e na localização e seleção de fontes de informação.

Corroborando o ponto de vista de Maria Costa Duarte (1999) quando diz que a coleção, qualquer que seja, deve ser entendida como um conjunto de objetos que possuem “afinidades, coerências e articulações específicas” (p.5), devendo a base dessa informação “assentar num sistema descritivo definido e expresso numa organização e numa terminologia ditada pelas características intrínsecas e estruturais das próprias peças” (p.6), decidimo-nos pela adopção de um modelo descritivo sistematizado aplicado à diversidade morfológica dos objetos estudados visando, sobretudo, a possibilidade de reunir, a partir da observação direta de cada exemplar, informações significativas que assegurassem a elaboração de um quadro identificativo e caracterizador da produção deste conjunto de exemplares cerâmicos.

Ao não dissociarmos o processo de estudo destes objetos da Coleção do trabalho de pesquisa no terreno e da recolha etnográfica, procurámos com isso assegurar uma maior amplitude do conhecimento construído em torno deles; esclarecer questões anteriormente colocadas; confirmar, ou corrigir premissas assumidas; fazer abordagens a assuntos que a simples observação dos objetos não suscitou e complementar o quadro contextualizante destes objetos dando a conhecer as oficinas onde foram produzidos e os centros oleiros em que estas se inserem ou inseriram, apontando, simultaneamente, os níveis de domínio das técnicas e práticas usadas pelos seus diferentes atores.

A investigação desdobrou-se em três fases de desenvolvimento que, sendo distintas, naturalmente se tornaram complementares entre si: a pesquisa documental, a inventariação e a recolha etnográfica.

Começamos por procurar um suporte teórico para o nosso trabalho que incluiu a consulta, o estudo e a análise de documentos (bibliográficos, audiovisuais e fotográficos) produzidos em torno deste conjunto específico de objetos³⁰ e da olaria em termos gerais, visando a reunião de dados relacionados com técnicas e matérias-primas utilizadas na produção olárica, formas e funções dos diferentes objetos cerâmicos produzidos, cadeia operatória associada; equipamentos e meios humanos envolvidos.

A inventariação, configurando uma das componentes do sistema de documentação, fez parte da segunda fase deste estudo e desenvolveu-se num inevitável entrosamento com a fase seguinte, o trabalho de campo. No preenchimento dos campos de informação de cada ficha procurámos reunir, de forma sistematizada, os dados que dispúnhamos sobre cada objeto. Partindo do cruzamento de informações obtidas por via da observação direta dos diferentes exemplares e das fontes escritas relacionadas, elaboramos um trabalho descritivo que abarca as diferentes fases da cadeia operatória que a sua produção envolve. Um exercício em que procurámos dar respostas a algumas questões levantadas em pesquisas anteriormente iniciadas e alcançar um maior entendimento sobre o desenvolvimento do processo produtivo. Complementarmente, iniciou-se o contacto com técnicos de três Juntas de Freguesia³¹ e dez Câmaras Municipais do distrito de Santarém³², no sentido de se aferir a disponibilidade destas instituições para prestar apoio técnico e material ao nosso projeto; obter indicações para a localização das nossas fontes de informação; apurar o que cada município disponibilizava em termos de publicações monográficas.

No trabalho de campo, levado a cabo entre Julho e Agosto de 2011, visitámos os catorze centros oleiros identificados no distrito e selecionamos três desses locais – Árgea, Muge e Sardoa –, como objeto de estudo e análise compreensiva do seu percurso ao longo do século XX e início do século XXI, tendo como intuito contextualizar e trazer ao conhecimento geral algumas práticas existentes, ou entretanto extintas, na produção de olaria na região do Ribatejo, articulando três realidades atuais bastante distintas: um centro oleiro extinto mas onde ainda residem alguns oleiros, como foi observado em Árgea; um centro oleiro decrepito mas ainda ativo, como é o caso de Muge; um centro oleiro extinto e sem a presença de qualquer profissional de olaria, como foi verificado em Sardoa.

Das sucessivas observações no terreno que foram empreendidas, importa aqui referir que, naturalmente, tirámos benefício das pesquisas que já haviam sido realizadas, em datas anteriores, nas localidades de Muge e Fazendas de Almeirim.

Sabemos que ao decidirmos circunscrever os estudos de caso a apenas três contextos de produção deixamos em aberto um vasto campo de questões e reflexões que um levantamento global

³⁰ O ato de doação da Coleção ao Museu Nacional de Etnologia, a 24 de Junho de 2006, foi acompanhado da entrega de um número significativo de documentação relacionada, elaborada e reunida, durante o período em que aquela foi sendo constituída, pelos seus colectores. No que se refere ao núcleo que serve de tema ao nosso estudo, estão disponíveis, no Arquivo de Imagem e Biblioteca do MNE, os documentos que figuram no **Anexo 3**.

³¹ Junta de Freguesia de Muge, de Oia e de Sardoa.

³² Câmara Municipal de Almeirim, Torres Novas, Rio Maior, Vila Nova da Barquinha, Abrantes, Coruche, Mação, Salvaterra de Magos, Santarém e Sardoa.

certamente preencheria, acrescentando, desse modo, maior coerência a esta pesquisa e um conhecimento mais amplo no domínio da identidade cultural e histórica daquela região. Mas, atendendo aos condicionalismos de tempo para a realização e entrega deste trabalho, aos quais se somaram também a inexistência de meios para tornar concretizável a deslocação e permanência no terreno pelo tempo necessário à recolha e tratamento de fontes essenciais ao desenvolvimento de uma investigação séria e consistente, que acrescentasse um verdadeiro contributo ao conhecimento desta temática, vimo-nos impossibilitados de aplicar uma metodologia mais exaustiva e abrangente. Esperamos, ainda assim, que o exercício aqui apresentado sirva de possível instrumento de acesso a um melhor entendimento da olaria e das práticas associadas ao seu sistema de produção na região ribatejana e consiga despertar interesse para o desenvolvimento de estudos e análises comparativas, mais aprofundados, em torno deste tema que é também expressão direta da cultura material existente naquele território.

Na fase de pesquisa de terreno, o levantamento de dados teve como suporte informativo as entrevistas estruturadas e as conversas informais que realizámos junto de alguns autores de objetos integrados na Coleção e de pessoas que com eles mantêm laços familiares; a observação direta do desempenho dos oleiros na sua atividade, que complementamos com o registo em suporte fotográfico e vídeo; a consulta, em arquivos municipais, de documentação direta ou indiretamente relacionada com a atividade olárica na região.

Nas abordagens feitas aos nossos interlocutores utilizámos:

- A informação que havíamos reunido nas fichas de inventário da base de dados informática *FileMaker Pro 5.0* – a aplicação utilizada como registo intermédio a partir da qual se procedeu à migração de dados para o *Matriz 3.0* – como material de suporte à confrontação, discussão e troca de opiniões relacionadas com os objetos da Coleção inventariados, nomeadamente sobre o processo de produção, denominações atribuídas, funcionalidades associadas, etc.
- Um questionário, apresentado aos oleiros ou, quando as circunstâncias o impediram, a indivíduos seus familiares. A este propósito, queremos sublinhar o facto de o exercício pergunta/resposta nem sempre ter respeitado o alinhamento apresentado no documento. Acresce ainda dizer que nem todas as perguntas obtiveram resposta, quer por desconhecimento, quer por falta de certeza sobre o tema inquirido.

Localizar e estabelecer contactos com a rede de informantes foi um processo demorado e nem sempre fácil. Uma ajuda preciosa proveio de dois oleiros residentes em Muge – Gabriel Maria Rosa e Domingos Gomes da Silva –, os primeiros a serem abordados e os que maior número de referências nos deram dos caminhos a percorrer para chegar ao contacto com alguns dos seus colegas de ofício e também autores de exemplares integrados na Coleção.

3. A COLEÇÃO DE OLARIA TRADICIONAL PORTUGUESA DE MANUEL DURÃO E MARIA HELENA LEMOS

A Coleção de Olaria Tradicional Portuguesa de Manuel Durão (nasc. 1939) e Maria Helena Lemos (nasc. 1960), reunida entre os anos 1982 e 1991, é constituída por 2734 objetos³³, – 2519 peças de louça, 137 utensílios de oleiro, 78 matérias-primas –, entre os quais se incluem 582 objetos³⁴ provindos do Ribatejo. Com exceção de 29 exemplares, que foram adquiridos sem encomenda prévia, as restantes 553 unidades providas desta região foram executadas, sob solicitação feita pelos colectores, por oleiros residentes nos catorze centros ribatejanos identificados e visitados por Manuel Durão e Maria Helena Lemos, entre 1984 e 1989.

Na sua maioria, estes testemunhos reportam-se a modelos cerâmicos de uso quotidiano cuja produção e comercialização permanente e mais intensiva se verificou até cerca da década de 1970. O período subsequente traduziu-se no progressivo abandono e substituição de alguns modelos deste tipo de louça por outras fabricadas com materiais mais resistentes (à semelhança do que sucedeu nas restantes regiões do país), até à descontinuidade da sua produção. São por isso muito frequentes os exemplares que, à data da sua recolha, já tinham caído em desuso e deixado de ser comercializados com regularidade. Daqui se infere, portanto, que a Coleção congrega um conjunto de objetos que foram reunidos, na sua maioria, fora do contexto de uso e período de produção corrente. Se, de facto, alguns continuavam a ser produzidos e utilizados durante a década de 1980, certo é que quase todos estes modelos há muito que vinham sendo paulatinamente abandonados.

Se observarmos para o Gráfico 1 (pág.16) verificamos que o conjunto de exemplares procedentes dos catorze núcleos de produção ribatejanos correspondem, na sua maioria, a utensílios de uso doméstico: 26% são recipientes para confeccionar alimentos (louça para ir ao fogo); 17,2% para servir à mesa (baixela); 16,6% serão para transportar e aprovisionar líquidos; 6,4% para guardar e conservar alimentos; 5,6% servem para lavagens e preparação de alimentos; 3,6% para usar nos cuidados de higiene

³³ A sua proveniência está associada a 65 centros oleiros portugueses:

	DISTRITO	CENTRO OLEIRO
	Viana do Castelo	Alvarães,
TERRITÓRIO CONTINENTAL	Braga	Areias de S. Vicente, Barcelos, Fafe, Galegos (São Martinho), Lama, Manhente, Oliveira, Pousa, São Romão
	Vila Real	Vilar de Nantes, Bisalhães
	Bragança	Felgar, Pinela
	Porto	Chapa, Porto, Vila Nova de Gaia, Vila Seca
	Aveiro	Arada, Ovar
	Viscu	Castro Daire, Fazamões, Gândara, Molelos, Nelas, Ribolhos
	Guarda	Carvalho da Louça, Malhada Sorda, Manteigas, Paranhos
	Coimbra	Candosa, Casal do Redinho, Carapinhal, Ervedal da Beira, Olho Marinho
	Leiria	Bajouca, Gaeiras, Tremoceira
	Lisboa	Sobreiro
	Santarém	Almeirim, Árgea, Asseiceira, Atalaia, Chainça, Chamusca, Concavada, Coruche, Fazendas de Almeirim, Mação, Muge, Póvoa da Isenta, Santarém (S. Domingos), Sardoal
	Portalegre	Cacheiro, Flor da Rosa, Nisa, Portalegre
	Évora	Brotas, Estremoz, Redondo, São Pedro do Corval, Viana do Alentejo
	Beja	Beringel
	Faro	Loulé
TERRITÓRIO INSULAR (MADEIRA)	(?)*	(?)*

(*) O único exemplar existente na Coleção foi oferecido pela Câmara Municipal do Porto ao Professor Manuel Durão. Sabe-se que é proveniente da Ilha da Madeira, mas desconhece-se o seu autor e a localidade em que foi produzida.

³⁴ Destes 582 objetos, 82 são formados por dois elementos de conjunto.

corporal; 3,2% são recipientes contentores de fogo, para confecção de alimentos ou aquecimento da casa; 2,6% são objetos decorativos; 2,2% são receptáculos de aforros; 0,6% são recipientes que servem como suporte de iluminação e 0,4% dos objetos são utilizados nos cuidados de higiene da casa. Somente 2,8% das louças são identificadas como recipientes para conter alimentos sólidos ou líquidos para animais domésticos; 2% corresponde a louça de jardim; 0,8% tem a sua aplicação na produção agrícola, em concreto nos sistemas de elevação de água para regas ou então moagem de cereais, e 0,2% na construção civil. Dos 8,8% que integram a categoria “Tecnologia Cerâmica”, 7,2% corresponde à utensilagem de oleiro e 1,6% a amostras de matérias-primas. No 1% restante (categorias não identificadas) estão incluídos testes sem qualquer recipiente associado³⁵.

No que concerne às decorações, a variedade de objetos divide-se em dois grupos: louças desprovidas de qualquer adorno e louças com composições ornamentais singelas.

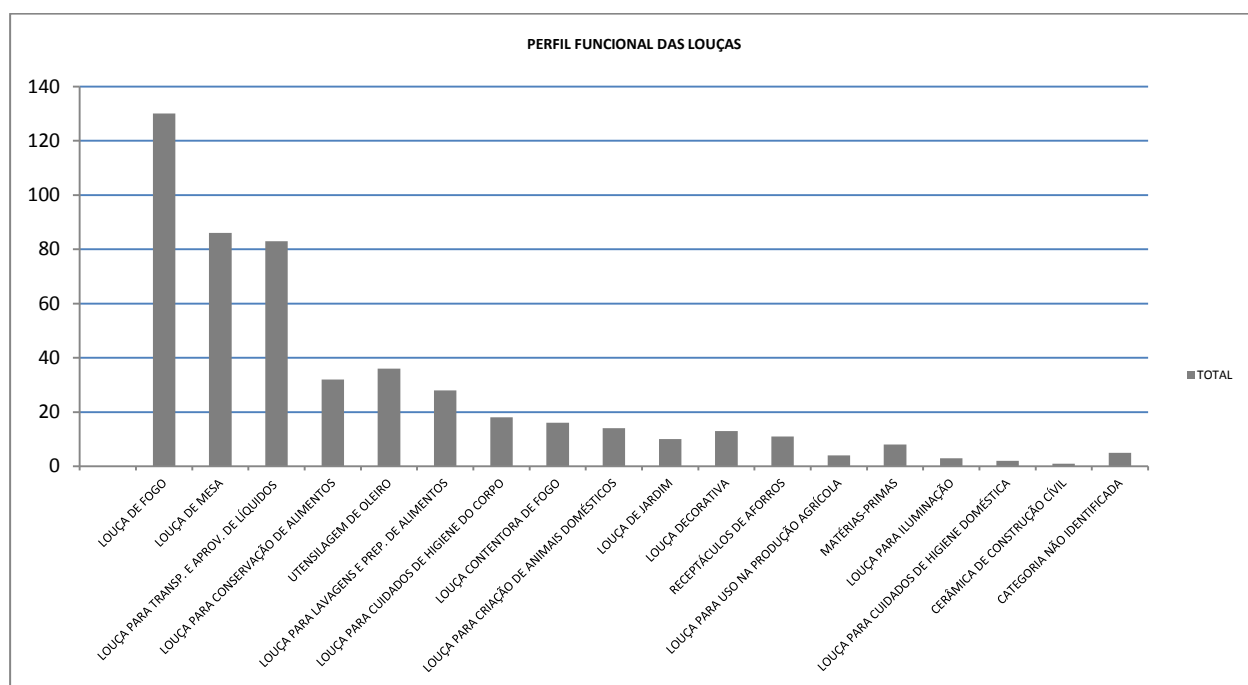


Gráfico 1 – Coleção de Olaria Tradicional Portuguesa de Manuel Durão e Maria Helena Lemos – perfil funcional dos objetos que integram o núcleo proveniente do distrito de Santarém.

Contrários aos valores que geralmente habitam o espírito de muitos colecionadores, os autores desta Coleção procuraram adquirir e reunir objetos de olaria que refletissem os gostos, os usos e as produções de determinada época no nosso país. A par dessa informação, preocuparam-se com a autenticidade das formas recolhidas³⁶; a identificação dos seus autores; a descrição, em alguns casos, dos objetos e das técnicas de produção associadas³⁷; a identificação das produções características de cada

³⁵ Nas “categorias não identificadas” incluem-se, em quantidade residual, todos os testes que não têm nenhum recipiente associado. Por esse motivo, não foi possível reconhecer, com absoluta certeza, a funcionalidade de cada exemplar.

³⁶ Existe correspondência trocada entre os coletores e os oleiros que confirmam esta intenção (*vide* Anexo 3).

³⁷ A prática de documentar sistematicamente os objetos com estas informações complementares teve início no período em que foi atribuído aos coletores, pela Fundação Calouste Gulbenkian, um subsídio de apoio à constituição da Coleção. De 1985 a 1988, período de tempo em que os coletores beneficiaram do apoio financeiro dado pela FCG, Manuel

centro oleiro³⁸. Esquecendo interesses, preferências ou gostos pessoais, importaram-se com aquilo que afinal confere maior singularidade à Coleção: a perspectiva dos autores das peças.

Adicionaram a cada objeto colectado a informação referente à denominação, proveniência, autor, local e data de recolha. Na fundamentação desse gesto, esteve a clara noção da importância da documentação como instrumento de trabalho para o estudo, compreensão e conhecimento alargado de cada exemplar, mas também o pressuposto de que esta Coleção não documentada teria um valor científico e educativo substancialmente reduzido no desenvolvimento da sua investigação e interpretação. De facto, a Coleção adquire extraordinária importância não só pela extensão e variedade de objetos que integra, como pela qualidade de documentação escrita e ilustrada (desenhos, vídeos, fotografias, slides), que existe associada a alguns exemplares e às oficinas onde foram produzidos.

Como foi notado precedentemente, a Coleção congrega um conjunto de elementos recolhidos, na sua maioria, fora do seu contexto de uso quotidiano, facto que, na perspectiva de alguns autores, lhe poderá retirar parte significativa do seu interesse e valor científico. Referimo-nos, por exemplo, ao ponto de vista defendido por Ernesto Veiga de Oliveira quando refere que:

«(...) as peças novas no sentido de não usadas, elas podem-se aceitar [*como objecto de interesse museológico*]³⁹ quando são evidentemente autênticas segundo a definição que demos, isto é: feitas não para vender a forasteiros, mas para o seu uso normal no grupo; é o que pode suceder por exemplo com certas coisas que se comprem nos mercados onde as gentes da terra se abastecem. Mas é sempre preferível uma peça usada porque é o uso que lhe confere a sua autenticidade (1971, 58).

Em nossa opinião, este conjunto e todos os outros que constituem a Coleção, quer pela singularidade e amplitude de objetos que contém, representativos do que se produziu ao longo de quase todo o século XX no Ribatejo e nas restantes regiões do país, quer ainda pela quantidade de fontes documentais que informam sobre a sua produção, congrega em si não só uma enorme coerência como uma inegável importância científica. Essa amplitude e variedade da Coleção associadas à qualidade dos registos informativos que a acompanham desde o seu período de constituição justificaram, uma vez feita a sua incorporação no acervo do MNE, o arranque da sua inventariação e estudo sistemático. Ciente do interesse cultural e científico deste acervo, esta instituição pôs de imediato em prática o projeto do seu estudo e investigação, tendo em vista, por um lado, o dever de cumprimento da missão e vocação do Museu e, por outro, dar oportunidade a investigadores, nomeadamente da área disciplinar da antropologia, de desenvolverem programas de estudo, compreensão e preservação da coleção. De então para cá, foram realizados trabalhos de investigação (Silva, 2006/2007; Terán 2006/2007; Meira 2008;

Durão e Maria Helena Lemos foram incumbidos da tarefa de fotografar e descrever os objetos e os locais em que estes eram produzidos. Da recolha realizada no distrito de Santarém resultaram 94 fichas descritivas de objetos cerâmicos (provenientes de Chainça, Concavada, Fazendas de Almeirim, Mação, Póvoa da Isenta e Sardoal) e 177 fichas descritivas de oficinas de olaria (situadas nas localidades referidas) e técnicas de produção aí utilizadas.

³⁸ E, por isso, vemos, em cada centro oleiro ou no seu conjunto, formas cerâmicas que se multiplicam. Mas é também isso que permite estabelecer comparações e apurar semelhanças e diferenças entre elas.

³⁹ Grifos nossos.

Ibañez 2008/2009; Pinto 2009/2010) no sentido de trazer ao conhecimento geral toda a informação reunida sobre cada um dos objetos presentes nos núcleos investigados e, simultaneamente, entender a coerência da Coleção e as preocupações e critérios de aquisição dos seus colectores.

O conjunto que seleccionámos para este estudo corresponde, como se disse, a 582 objetos, provenientes dos catorze centros oleiros do distrito de Santarém identificados na Coleção: Almeirim, Árgea, Asseiceira, Atalaia, Chainça, Chamusca, Concavada, Coruche, Fazendas de Almeirim, Mação, Muge, Póvoa da Isenta, S. Domingos (Santarém) e Sardoal.

4. OBJETOS DA COLEÇÃO PROCEDENTES DA REGIÃO DO RIBATEJO: SUA INVENTARIAÇÃO MUSEOLÓGICA

4.1 METODOLOGIA

A elaboração das fichas de inventário para o conjunto de objetos estudados foi antecedida da seleção e agrupamento de todos os exemplares de olaria com a mesma denominação⁴⁰; procedimento que não só ajudou a tornar mais evidentes as diferenças e semelhanças morfológicas e técnicas de produção aplicadas às louças dos diferentes centros oleiros, como também agilizou todo o processo descritivo das peças.

Para evitar ou diminuir constrangimentos de mobilidade e ritmo de trabalho, o registo começou por ser feito numa base de dados simplificada⁴¹. Esse suporte intermédio de inventariação – que nos informa sobre o nome da instituição proprietária dos objetos; supercategoria, categoria, subcategoria, denominação e n.º de inventário que lhes são atribuídos; a sua descrição física; dimensões; imagem; autoria; estado de conservação; referências bibliográficas associadas; o seu historial; técnicas, local e data de produção; as exposições em que participou; data de incorporação e sua localização no museu –, pelas características que lhe são inerentes, constitui uma ferramenta de trabalho bastante acessível, capaz de disponibilizar um conjunto de dados devidamente ordenados sobre cada um dos objetos estudados.

Concluído o processamento de informatização das fichas de inventário individuais na aplicação *FileMaker*, procedeu-se à migração dos registos para o programa de inventário e gestão de coleções criada pelo Instituto dos Museus e Conservação, *Matrix 3.0*. Este programa contém campos de informação idênticos aos do suporte que antes foi referido, contudo, prevê a inclusão de um conjunto mais profundo e alargado de dados relacionados com o objeto inventariado.

A estrutura da base de dados *Matrix 3.0* apresenta questões às quais o trabalho de gabinete nem sempre conseguiu dar resposta. Com efeito, a pesquisa bibliográfica, a observação dos objetos e a consulta de documentos a eles associados manifestaram-se insuficientes para contemplar o

⁴⁰ O trabalho de atribuição da denominação e número de inventário foi anteriormente realizado pelo investigador João Oliveira da Silva (Silva 2006/2007).

⁴¹ Referimo-nos à aplicação *FileMaker*, versão *Pro 5*.

preenchimento de todos os campos de informação previstos no programa⁴². Contudo, ainda que estejamos perante um programa de inventário com campos de preenchimento obrigatórios, trata-se de um sistema aberto, que permite o desenvolvimento da informação inicial ou a introdução, em qualquer momento, de novos dados que possamos vir a obter.

O trabalho de campo e o contacto direto com alguns autores dos objetos e com os locais onde estes foram produzidos tornou mais completo o conhecimento da Coleção de Olaria Tradicional Portuguesa de Manuel Durão e Maria Helena Lemos, e converteu proficuamente o trabalho de inventário aqui apresentado.

4.2 FICHA DE INVENTÁRIO: CONTEÚDOS

Ao dar início a este trabalho, estabelecemos, como princípio, a definição de um modelo de preenchimento das fichas⁴³ que previsse a aplicação sistemática de três informes na elaboração do inventário:

- A adopção de um sistema de tratamento de informações normalizado por forma a facilitar e tornar mais acessível a pesquisa e o controlo dos dados referentes a cada objeto e a todo o conjunto estudado;
- A descrição física dos objetos, simplificada mas rigorosa, suportada por uma estrutura vocabular que, sendo comum a todos eles, não impeça que seja feita a caracterização, individualização e identificação do modo como cada um foi produzido;
- Transpor a expressão subjacente ao conteúdo de uma ficha de inventário – a informação individualizada – visando o seu alargamento e aplicabilidade em estudos diversificados, como seja as análises de âmbito técnico, estatístico e/ou de contexto histórico de produção dos objetos, de um ponto de vista conjunto.

Nesse sentido, procurámos elaborar um modelo conceptual que, ao ser empregue na descrição de cada exemplar, lhe conferisse desde logo uma identificação individualizada mas simultaneamente, perante a seriação de resultados, nos permitisse aceder a elementos de identificação comuns, intentando o posterior desenvolvimento de estudos de correlação.

No que se refere ao exercício descritivo dos objetos, procurámos que a normalização das descrições e o uso de uma base semântica comum se norteara por um princípio fundamental que é o conhecimento e compreensão do objeto através da concepção de um texto baseado na sequência, ou na condução, do seu processo de produção, dando, simultaneamente, visibilidade aos materiais e às técnicas presentes nesse ato, sem deixar de ter presente o preceito segundo o qual se deve “... partir do geral para

⁴² Ainda que tenham sido significativos os dados reunidos em torno dos objetos e da Coleção, todavia foram insuficientes para a realização de um inventário completo, no sentido de esgotar o preenchimento de todos os campos de informação contemplados na ficha do *Matriz* 3.0.

⁴³ Que, neste caso, incidiu especialmente nos itens referentes à descrição formal do objeto e às técnicas e materiais empregues na sua produção.

o particular, do todo para as partes, identificando primeiro os elementos constituintes da peça em análise, remetendo os aspectos decorativos para o final da descrição.”, como está claramente definido nas *Normas de Inventário – Alfaia Agrícola* (2000, 57).

Acresce informar, que este modo de abordagem à descrição dos objetos não pode ser dissociado do trabalho de campo realizado e nem da formação e experiência pessoal, adquiridas no passado, na área das técnicas industriais aplicadas à cerâmica. Foi também esse conhecimento teórico e prático que nos ajudou à “leitura”, compreensão e descrição dos exemplares nos moldes em que o fizemos.

4.2.1 *MATRIZ 3.0*: CONSTITUIÇÃO DA FICHA DE INVENTÁRIO DE PATRIMÓNIO MÓVEL

O quadro que a seguir apresentamos corresponde à relação dos campos de informação de cada objeto inventariado disponibilizados na base de dados informática *Matriz 3.0*. Recorrendo aos termos usados por Andrés Carretero Pérez (2005, 35-36), podemos dizer que este modelo de inventário contempla dois tipos de informação distinta: os “atributos” e os “eventos” do objeto em referência. O primeiro refere-se ao objeto em si, ao que lhe é intrínseco, e informa-nos de que é feito, como, por quem, quando, onde, para quê e porquê. O segundo informa sobre o que podemos considerar ser a “biografia” do objeto e que procede da documentação que vai sendo elaborada em torno dele, nomeadamente sobre o uso que lhe foi dado, as exposições em que participou, o estado de conservação, intervenções de restauro a que foi submetido, estudos realizados, a sua localização física, etc.

Nele estão ilustrados os campos de informação que a aplicação *Matriz 3.0* considera de preenchimento obrigatório⁴⁴ – constituída pelo conjunto mínimo de dados necessários à identificação do objeto em referência – e os campos de preenchimento facultativo; dando indicação daqueles que foi possível preencher – naquela que podemos considerar ser a primeira fase do processo de inventariação e à qual deve ser dada a necessária continuidade – e dos que, nesse momento de elaboração, por desconhecimento total ou deficiente informação, foram deixados em branco.

O desenvolvimento do nosso trabalho de pesquisa no terreno trouxe, como adiante se verá, a possibilidade de ampliar e melhorar o conhecimento sobre este conjunto de objetos e juntar novos dados àqueles que introduzimos na fase de processamento do inventário.

SEPARADOR	CAMPO	PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO	PREENCHIMENTO FACULTATIVO	PREENCHIDO NA FASE DE INVENTARIAÇÃO DOS OBJETOS
IDENTIFICAÇÃO	N.º DE INVENTÁRIO	X		SIM
	SUPER-CATEGORIA	X		SIM
	CATEGORIA	X		96,39% DOS CASOS
	SUB CATEGORIA		X	94,33% DOS CASOS
	INSTITUIÇÃO/PROPRIETÁRIO	X		SIM
	DENOMINAÇÃO	X		SIM
	TÍTULO		X	NÃO
	OUTRAS DENOMINAÇÕES		X	SIM
DESCRIÇÃO	DESCRIÇÃO	X		SIM
REPRESENTAÇÃO	TIPO		X	NÃO

⁴⁴ Referimo-nos, neste caso, à inventariação de objetos que se enquadram na Supercategoria “Etnologia”.

GESTOS, MEMÓRIAS E FORMAS MATERIAIS LEGADAS PELO BARRO:
A PRODUÇÃO OLÁRICA NO RIBATEJO NA COLEÇÃO DE OLARIA TRADICIONAL DO MUSEU NACIONAL DE ETNOLOGIA

	DESCRIÇÃO		X	NÃO
	IMAGEM		X	NÃO
MARCAS INSCRIÇÕES	TIPO		X	NÃO
	DESCRIÇÃO		X	NÃO
	IMAGEM		X	NÃO
AUTORIA	DENOMINAÇÃO	X		SIM
	OFÍCIO		X	SIM
	TIPO	X		SIM
	ASSINATURA		X	NÃO
PRODUÇÃO	CONTEXTO DE PRODUÇÃO:			
	OFICINA/FABRICANTE		X	SIM
	CENTRO DE FABRICO		X	NÃO
	ENTIDADE EMISSORA		X	NÃO
	ESPECIFICAÇÕES		X	NÃO

	CONTEXTO SOCIAL:			
	ENTIDADE		X	NÃO
	TIPO		X	NÃO

	CONTEXTO TERRITORIAL:			
	LOCAL		X	SIM
DATAÇÃO	CLASSIFICAÇÃO GEOGRÁFICA		X	SIM
	NUT's		X	NÃO
	COORDENADAS		X	NÃO
	ÉPOCA/PERÍODO CRONOLÓGICO		X	NÃO
	DATA(S)	X		SIM
	SÉCULO(S)	X		SIM
INFORMAÇÃO TÉCNICA	ANO(S)	X		SIM
	OUTRAS DATAÇÕES		X	NÃO
	JUSTIFICAÇÃO DA DATA		X	SIM
	MATÉRIA		X	SIM
	SUPORTE		X	NÃO
DIMENSÕES	TÉCNICA		X	SIM
	PRECISÕES SOBRE A TÉCNICA		X	NÃO
	MONTAGEM		X	NÃO
	ALTURA	X		SIM
	LARGURA	X		SIM
	PROFUNDIDADE			NÃO
	ESPESSURA	X		NÃO
	DIÂMETRO	X		SIM
	COMPRIMENTO	X		SIM
CONSERVAÇÃO	PESO		X	SIM
	CAPACIDADE		X	NÃO
	OUTRAS DIMENSÕES		X	(*)
	ESTADO DE CONSERVAÇÃO:			
	ESTADO	X		SIM
	DATA	X		SIM
	ESPECIFICAÇÕES		X	SIM

	RECOMENDAÇÕES:			
	EXPOSIÇÃO		X	NÃO
	TEMPERATURA		X	NÃO
	HUMIDADE		X	NÃO
	ILUMINAÇÃO		X	NÃO
	ILUMINAÇÃO LUX		X	NÃO
	ILUMINAÇÃO UV		X	NÃO
ORIGEM/ HISTORIAL	MANUSEAMENTO		X	NÃO
	EMBALAGEM		X	NÃO
RECOLHA	SEGURANÇA		X	NÃO
	ARMAZENAMENTO		X	NÃO
	RECOMENDAÇÕES ESPECIAIS		X	NÃO
	FUNÇÃO INICIAL/ALTERAÇÕES		X	SIM
	HISTORIAL		X	SIM
	CIRCUNSTÂNCIAS:			
	COLECTORES		X	SIM
	PROPRIETÁRIO ANTERIOR		X	SIM
	ESPECIFICAÇÕES		X	SIM

	CONTEXTO TERRITORIAL:			
	LOCAL		X	NÃO
	CLASSIFICAÇÃO GEOGRÁFICA		X	NÃO
	COORDENADAS		X	NÃO

	CONTEXTO TEMPORAL:			
	DATA/PERÍODO		X	SIM
	SÉCULO(S)		X	SIM
	JUSTIFICAÇÃO DA DATA		X	NÃO
INCORPORAÇÃO	DATA/PERÍODO	X		SIM
	MODO	X		SIM
	CUSTO			(*)
	MOEDA		X	(*)
	ESPECIFICAÇÕES		X	NÃO
LOCALIZAÇÃO	TIPO	X		SIM
	LOCALIZAÇÃO	X		SIM
	DATA	X		SIM
BIBLIOGRAFIA	BIBLIOGRAFIA		X	SIM

EXPOSIÇÕES	EXPOSIÇÕES N.º DE CATÁLOGO		X X	SIM SIM
MULTIMÉDIA	NOME TIPO AUTOR		X X X	SIM SIM SIM
DOC. ASSOCIADA	ANEXO		X	NÃO
OBSERVAÇÕES			X	SIM

Quadro 1 – Campos de informação constantes na Ficha de Inventário (Património Móvel) do *Matriz 3.0*. Identificação das áreas de preenchimento obrigatório, dos registos realizados e dos que ficaram por completar na “1.ª fase” de inventariação dos objetos.

(*) Não se aplica ao conjunto de objetos estudados.

4.2.2 OS DIFERENTES NÍVEIS DE CONHECIMENTO DO OBJETO: ORDENAMENTO E GESTÃO DE INFORMAÇÃO

Ao agruparmos em dois níveis distintos os diversos campos de informação associada à inventariação dos objetos, tivemos como principal objetivo a identificação dos diferentes domínios de informação a eles ligados e não tanto a intenção ou a tentativa de estabelecer uma hierarquização entre esses mesmos registos.

Eventos do objeto

Nos “eventos do objeto” foram incluídos os campos de informação relacionados com o **número de inventário**, a **supercategoria**, **categoria** e **subcategoria** atribuída ao objeto, a identificação da **instituição proprietária**, a **denominação**, o **estado de conservação**, a sua **origem ou historial**, as circunstâncias em que foi efetuada a sua **recolha** e **incorporação**, a sua **localização** no momento da inventariação, a **bibliografia** relacionada, as **exposições** em que tenha participado, os suportes **multimédia** elaborados em seu torno bem como o registo fotográfico que o identifica e toda a **documentação** a ele **associada**.

– O **Número de inventário** é atribuído ao objeto no momento da sua incorporação no museu⁴⁵. Este número, único e irrepetível, é, no caso concreto do MNE, determinado pela atribuição de uma referência alfanumérica a cada peça – constituído por duas letras seguidas de três algarismos – que é conferida pela sequência de entrada/registo no Livro de Tombo⁴⁶, documento existente na instituição e que consigna a propriedade legal que esta mantém com o objeto. Aos números de inventário associados a exemplares constituídos por mais do que uma peça⁴⁷ é acrescido outro algarismo, cuja ordem crescente numérica nos permite identificar a quantidade de elementos que constituem o conjunto (*vide* Anexo 1, Fig.2 e 3).

⁴⁵ *Vide* Anexo 1: referência ao número de inventário atribuído a cada exemplar.

⁴⁶ Este livro, para além do número de inventário (número de tombo), contém campos de informação relativos à data em que é realizado o registo do objeto; ao número que lhe é atribuído enquanto elemento integrado numa coleção; data de aquisição; modo de aquisição; custo; adquirente; designação; função; grupo cultural e país de proveniência; e registo de observações, que são fixados para cada modelo em referência.

⁴⁷ Referimo-nos, por exemplo, às panelas, potes e cântaros com tampa; aos alguidares com escoadores; às bases e depósitos de bebedouros.

Com exceção de um exemplar, todos os objetos provenientes de centros oleiros situados no distrito de Santarém receberam, no seu momento de incorporação no Museu, uma numeração de inventário sequenciada que se situa entre o BH.708 e o BI.206⁴⁸.

– Na **Supercategoria** é dada a informação do nível máximo de classificação tipológica em que o objeto se enquadra. Neste caso, por se tratar de uma coleção etnográfica, a opção foi, invariavelmente, a “Etnologia”.

– A atribuição da **Categoria** constitui um elemento básico e essencial para a identificação do objeto, tanto no âmbito do seu próprio estudo e interpretação como da gestão desta Coleção e do restante acervo do museu⁴⁹.

Com exceção dos casos relativos aos objetos para os quais sentimos necessidade de criar um novo domínio de categorização⁵⁰, na atribuição de Categorias recorreu-se ao thesaurus elaborado pelo MNE e ao critério de classificação baseado na funcionalidade associada ao objeto⁵¹.

– A **Subcategoria** dá-nos a informação, ainda mais específica que a Categoria, sobre o domínio em que se enquadra o objeto. Neste campo de informação, adotamos os termos do thesaurus definido pelo MNE e criámos novas classificações para dezassete exemplares⁵². Dada a especificidade associada à funcionalidade de alguns objetos referidos no parágrafo anterior, não conseguimos enquadrá-los no sistema classificatório, tanto da Categoria, como da Subcategoria, constante no thesaurus do museu. O quadro de sugestões para cada um destes casos será apresentado mais à frente, no Capítulo II (*vide* págs. 70, 71 e 74).

– O campo de identificação da **instituição proprietária**, tal como a designação indica, está reservada à identificação da instituição museológica proprietária (MNE) do objeto em referência.

– Na **Denominação** é necessária a aplicação de uma linguagem normalizada de modo a uniformizar critérios de nomenclatura. Esta normalização passou, em primeiro lugar, pelo recurso ao thesaurus definido pelo MNE e só esgotadas todas as possibilidades previstas nessa lista nos decidimos então pela adição de novos títulos selecionados entre um conjunto mais ou menos vasto de termos

⁴⁸ De ora em diante, sempre que fizermos nota à referência de qualquer objeto, como o fazemos aqui, estaremos a referir o número de inventário atribuído pelo MNE.

⁴⁹ A Categoria pode eventualmente constituir um critério de organização na disposição e arrumação dos objetos da Coleção em espaço de reservas.

⁵⁰ Aos quais correspondem os números de inventário BH.838, BH.899/1/2, BH.981/1/2, BI.132, BI.152/1/2, BH.758, BH.982, BH.995, BH.996, BI.093, BI.103, BI.136, BI.151, BH.997, BH.787, BH.821, BH.968, BH.969.

⁵¹ Com base no thesaurus elaborado pelo MNE, os objetos incluídos neste estudo ficaram distribuídos por três categorias: **Equipamento de uso doméstico**; **Tecnologia cerâmica**; e **Arquitetura**. Na primeira categoria eles subdividem-se em cinco subcategorias: **Conservação, preparação e consumo de alimentos**; **Higiene, manutenção e limpeza**; **Iluminação**; **Objeto de cuidado e higiene pessoal** e **Objeto de uso decorativo**. Na categoria da **Tecnologia cerâmica** estão enquadrados os objetos compreendidos nas subcategorias **Equipamento** e **Matéria-prima**. Para o único exemplar integrado na categoria **Arquitetura** é sugerida a criação de um domínio na Subcategoria, que apresentamos na página 75.

⁵² Aos quais estão atribuídos os números de inventário BH.997, BH.744, BH.824, BH.845, BH.916, BH.920, BI.008, BI.055, BI.075, BI.076, BI.105, BI.150, BH.787, BH.821, BH.968, BH.969, BI.033, BH.838, BH.899/1/2, BH.981/1/2, BI.132, BI.152/1/2, BH.758, BH.982, BH.995, BH.996, BI.093, BI.103, BI.136, BI.151.

sinónimos possíveis⁵³. Na escolha de designações, procurámos ter presente aquilo que é consensualmente reconhecido e aceite para identificar exemplares tipológica e funcionalmente semelhantes, sem nunca perder como referencia a terminologia que é usual entre as comunidades de onde provêm os objetos.

Sobre a questão da nomenclatura, importa sublinhar a importância de preservar a informação de outras denominações atribuídas aos objetos, nomeadamente os regionalismos ou designações dadas pelos diferentes oleiros – foram elas que, nalguns casos, nos ajudaram à correta compreensão, nomeadamente, da funcionalidade do objeto ou de algumas particularidades na sua tipologia. Nos casos em que existia o conhecimento de denominações locais, o registo dessa informação foi feito em campo específico, previsto na ficha de inventário, e assinalado entre aspas (“”).

As informações conferidas pela denominação, supercategoria, categoria, subcategoria e número de inventário, sem esquecer a identificação da instituição proprietária, são, na realidade, os conjuntos de dados que conferem ao objeto uma identidade própria, enquanto elemento musealizado.

– O estado de **Conservação** do objeto está parametrizado em cinco níveis – Muito Bom, Bom, Regular, Deficiente, Mau – e a avaliação dessa variável foi feita na mesma data em que se procedeu à sua descrição física. Uma medição que se baseou sempre na observação de características infligidas ao objeto na fase posterior ao seu ciclo de produção (ex: lacunas de barro, lacunas de vidro, quebras, etc.). Nos casos em que o estado de conservação não correspondeu ao valor “Muito bom”, a justificação foi feita no campo das **Especificações**.

Durante o período de inventariação, não houve lugar a qualquer intervenção de conservação ou restauro, por esse motivo não foram identificadas quaisquer ações técnicas ou preventivas nos campos de informação correspondente⁵⁴.

– Na **Origem/Historial** faz-se a identificação da função atribuída ao objeto (com base no relato proferido pelo oleiro que o produziu) e é apresentado, de forma sucinta, o ciclo de vida (trajetória) do exemplar em referência, desde o momento de recolha, produzida pelos coletores, até à sua musealização: o que se sabe sobre o uso que lhe foi dado⁵⁵, onde foi produzido, em que circunstâncias foi recolhido, o modo como foi integrado na Coleção e quando foi incorporado no acervo do MNE.

⁵³ A recolha etnográfica e o restante trabalho de investigação trouxeram a possibilidade de identificar informação errónea sobre a nomenclatura de alguns objetos. Isso obrigou-nos a que, numa segunda fase, se procedesse à correção de alguns termos [propostos e apresentados no trabalho realizado pelo investigador João Silva (2006/2007)], que tinham sido registados nas fichas de inventário e em Livro de Tombo do MNE.

O **Quadro 2** apresentado no **Anexo 2** ilustra o conjunto de alterações realizadas nas terminologias inicialmente adotadas para denominar alguns desses objetos.

⁵⁴ A exemplo de outros campos de dados previstos na ficha de inventário (ex: a localização do objeto), o histórico das ações de conservação e restauro aplicadas ao objeto deve ser facultada de modo restrito.

⁵⁵ Embora poucos, existem alguns exemplares que tiveram efetivamente um período de uso. As peças que correspondem à utilização de oleiro inserem-se quase todos na condição de objetos usados. Tal como nos outros exemplares, também nestes casos foram atribuídas duas datações. Uma informando-nos do ano em que ele terá sido produzido, a outra do momento em que foi recolhido pelos colectores junto do oleiro proprietário.

– No campo da **Recolha** indicou-se o nome dos colectores e do proprietário anterior (que é coincidente com o nome do autor da peça); o local de recolha (localidade, freguesia, concelho, distrito, país); e a data e circunstâncias em que o objeto foi recolhido.

No que se refere a este conjunto de objetos, a recolha teve dois enquadramentos distintos:

- Recolha no âmbito de um trabalho de levantamento de olaria popular (decorrido em 1982-1984 e 1989-1991);
- Recolha no âmbito de um trabalho de levantamento de olaria popular, apoiado pela Fundação Calouste Gulbenkian (decorrido entre os anos 1985-1988).

– No item reservado à informação sobre o modo de **Incorporação** é apresentada a data em que o objeto deu entrada no Museu e de que modo esta se processou. Tratando-se de uma coleção doada ao Museu Nacional de Etnologia, a opção “doação” aplicou-se a todos os objetos inventariados.

– A informação sobre a **Localização** do objeto, como qualquer outra referência administrativa que lhe diga respeito, requer uma atualização constante. Ela deve dar indicação rigorosa e atual da localização física do objeto, acompanhando todos os seus movimentos internos e externos ao museu (salas de reservas, exposições, empréstimos, oficinas de restauro, levantamentos fotográficos, etc.), assim como as datas em que eles se verificaram. À data de realização deste trabalho, os objetos estavam distribuídos por dois locais: numa sala de reservas do MNE⁵⁶ e na *Sala de Exposições 3* deste museu.

– No campo destinado à **Bibliografia** disponibilizam-se referências bibliográficas editadas (ou não) que se relacionam ou referem ao objeto e que constituem um importante suporte ao seu estudo e inventariação. Naturalmente, este campo deve ser mantido em permanente atualização.

– No campo das **Exposições** identificou-se o evento expositivo em que alguns destes objetos participaram, a data e o local em que foi realizado e a referência do catálogo em que foram incluídos⁵⁷.

– O campo **Multimédia**, na senda do que vem sendo promovido pelos princípios normativos nacionais⁵⁸ e internacionais⁵⁹ concernentes à salvaguarda do património cultural imaterial, prevê a introdução e a conjugação de diferentes tipos de suportes informativos sobre o objeto. Para além da imagem (fotografia) que identifica e distingue o objeto dos restantes, neste campo podem ser inventariados, reunidos e disponibilizados de forma sumária documentos produzidos, por exemplo, durante o processo de investigação, como seja a informação gráfica, o vídeo, o áudio, cujo valor documental relacionado com as técnicas e práticas na vertente olárica se constitui, também, como meio essencial à compreensão global do objeto e da coleção.

⁵⁶ Não referimos a identificação da sala de reservas porque, como mandam as normas, a informação sobre a localização do objeto deve ser confidencial e portanto não disponível a pessoas externas ao museu.

⁵⁷ Referimo-nos à exposição “Exercício de inventário – a propósito de duas doações de olaria portuguesa” e ao catálogo publicado com o mesmo nome.

⁵⁸ Sobre este tema leia-se a Lei Base do Património Cultural (Lei n.º 107/2001); o regime jurídico de salvaguarda do património cultural imaterial (Decreto-Lei n.º 139/2009); e os procedimentos a ter na inventariação do património cultural imaterial (Portaria n.º 196/2010).

⁵⁹ Plasmados na *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial* (2003).

– Na **Documentação Associada** podem ser adicionadas digitalizações de documentação vária, como sejam os textos manuscritos e os desenhos técnicos ilustrativos de alguns objetos, produzidos por Manuel Durão e Maria Helena Lemos, bem como a correspondência que os coletores trocaram com os oleiros e representantes de alguns municípios do Ribatejo, recortes de imprensa, catálogo(s), estudos realizados por investigadores, etc. – que se constituem também como elementos relevantes para o conhecimento e contextualização da história dos objetos e da coleção.

– No espaço reservado às **Observações** incluímos informação de acesso restrito ou confidencial, disponível apenas para consulta interna do Museu; referimo-nos, em concreto, ao número de coleção conferido pelo MNE e aos números de inventário atribuídos originalmente pelos coletores. Mas neste campo pode ainda ser contemplada informação sobre documentação de carácter técnico e administrativo, por exemplo, dados relacionados com o processo de aquisição e incorporação do objeto e da coleção na instituição museológica; de celebração de seguros sobre o objeto em referência, etc.

Atributos do objeto

Os campos referentes aos “atributos do objeto” dão-nos a possibilidade de aceder a um grupo de informações que inclui a sua **descrição**, as **representações** e as **marcas e inscrições** que ele contém, a identificação da **autoria**, local de **produção** e **datação** em que ela teve efeito, a que se soma ainda a **informação técnica** associada à manufatura da peça e suas **dimensões**.

– Na **Descrição** incluiu-se a caracterização do objeto⁶⁰ e, nos casos em que se trata de um exemplar composto por um elemento de conjunto, é dada a indicação da localização e identificação do outro elemento que o integra⁶¹.

Ao dar início a este estudo, procurámos apurar que critérios descritivos tinham sido adoptados em trabalhos de inventariação de objetos, de natureza semelhante, realizados no Museu Nacional de Etnologia. A pesquisa revelou que, tanto na atribuição da denominação dos objetos cerâmicos como no campo da sua descrição formal e material, tem sido desenvolvido um trabalho intenso e permanente no sentido de estabelecer uma normalização terminológica e descritiva, existindo, de igual modo, a preocupação de sistematizar, numa linguagem inteligível, a orientação dos conceitos e conteúdos utilizados nesse exercício. Porém, o *corpus* terminológico e os parâmetros na orientação do sistema descritivo nem sempre são processados com a mesma uniformidade pelos diferentes investigadores (*vide* Quadro III, Anexo 2).

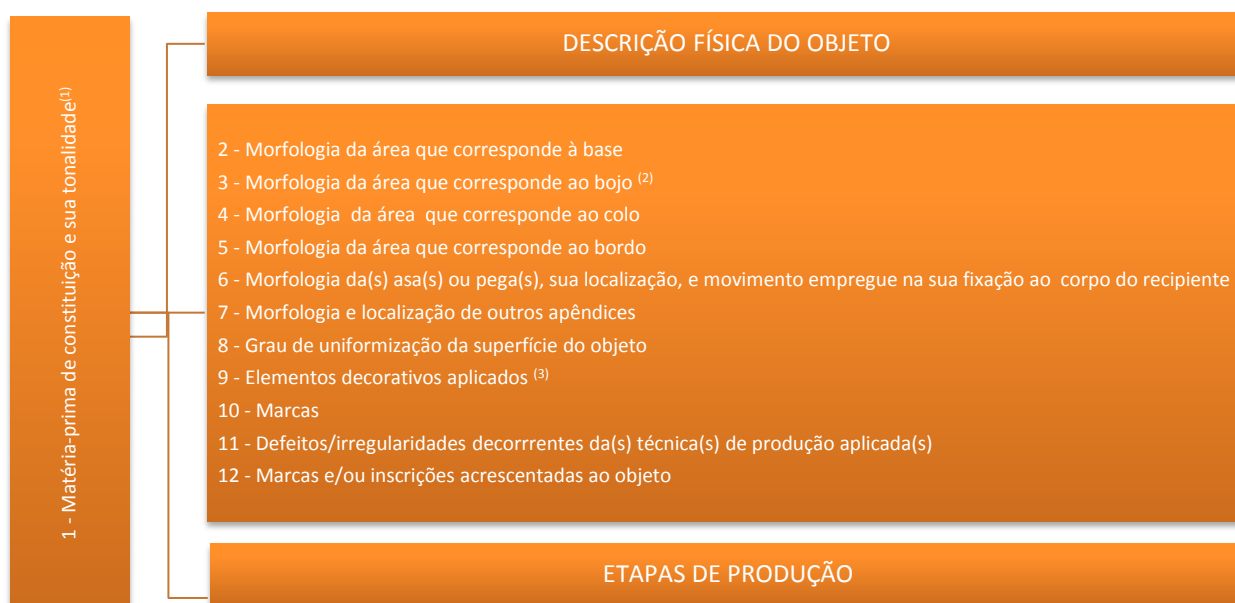
No nosso estudo, o recurso a um modelo descritivo sintético e normalizado permitiu agilizar o processo de descrição mas também oferece(u) outras vantagens que consideramos igualmente significativas, como sejam a maior acessibilidade nas buscas de informação, a evidenciação dos diferentes

⁶⁰ Descrição material, formal e técnicas utilizadas.

⁶¹ Para cada elemento que constitui o conjunto foi elaborada uma ficha de inventário individual.

componentes estruturais do objeto, a identificação de marcas ou sinais particulares no corpo que o constitui, as técnicas de produção e decorativas, e o seu estado de conservação.

Respeitou-se o princípio defendido nas normas de inventário consultadas⁶², descrevendo as peças do geral para o particular, partindo da base para o topo, e elaborando um esquema descritivo baseado numa estrutura sequenciada e fixa, de aplicação generalizada, visando a normalização de procedimentos e terminologias. O quadro seguinte apresenta a ordem adoptada e à qual obedeceu a redação do sistema descritivo dos objetos:



Quadro 2 – Sequência dos campos de informação na descrição dos objetos.

Legenda:

- (1) A identificação e classificação da coloração dos barros (calcinados) utilizados na produção das louças, referida no início do texto descritivo dos objetos cerâmicos, teve como referência a tabela de cores *Munsell*⁶³. Importa no entanto referir que, neste caso, esta indicação não nos oferece uma informação rigorosa e inequívoca no que concerne às características de pigmentação das argilas usadas. Essa leitura só seria possível se todos os objetos tivessem sido submetidos a atmosferas de cozedura idênticas.
- (2) Na descrição utilizamos o termo “corpo” em vez de “bojo”, sempre que o objeto é desprovido de “colo”, ou seja, sempre que o bojo é encimado ou rematado somente pelo bordo.
- (3) Apesar da diversidade decorativa das louças ser pouco significativa, é possível sinalizar entre elas diferentes características. Ao fazermos referência aos elementos decorativos aplicados nos objetos trazemos também a intenção de proceder a uma caracterização das técnicas, das formas e das temáticas aplicadas nas diferentes oficinas e centros oleiros.

Todos os objetos são portadores de informações e, no caso concreto do conjunto de exemplares que foram tema do nosso estudo, o modelo descritivo adoptado foi fundamental para aceder quer à compreensão das morfologias, das funcionalidades e das técnicas de produção utilizadas na elaboração

⁶² E aplicou-se a terminologia e analogia usada nas *Normas de Inventário – Louça Utilitária* (2007), referidas na tabela de correspondência entre formas geométricas e morfologias de recipientes cerâmicos (p.63).

⁶³ O sistema de cores *Munsell* (Munsell Soil Color Charts) é frequentemente utilizado para efeitos de determinação e padronização da coloração dos barros usados na produção cerâmica. Um dos objetivos da medida da cor será a possibilidade de a correlacionar com as características do solo (matéria orgânica, óxidos) onde as argilas foram extraídas. No que se refere ao conjunto de objetos que serviram de tema ao nosso estudo, a aplicação deste método de interpretação, pelos motivos que referimos no ponto (1), não oferece informação segura a esse propósito.

de cada um deles; quer à caracterização da produção das diferentes oficinas e centros oleiros. Interessou-nos uma construção de texto descritivo que obedecesse a regras museográficas mas também de acesso e compreensão de outro campo de informação igualmente importante: o ciclo de produção do próprio objecto, a natureza dos barros, a uniformidade da textura da peça, os acabamentos, os defeitos.

Os suportes informáticos para a inventariação e gestão de coleções têm vindo a alargar o leque de oferta de informação visual sobre os objetos, todavia, entendemos que isso, por si só, não invalida a produção do registo descritivo rigoroso de cada um deles. A captação de informação do objeto através da imagem (ainda) não está dotada da mesma sensibilidade que o exercício de observação e contacto físico, experimentado pelo inventariante, consegue abarcar. A imagem valoriza de facto a informação sobre o objeto, mas a ausência de um trabalho descritivo empobrece, certamente, o maior conhecimento que se possa ter sobre ele.

– No campo da **Representação** não foi feito qualquer registo. O conjunto de exemplares não possui quaisquer elementos iconográficos, heráldicos ou insígnias representados.

– A identificação e localização das **Marcas e inscrições** estão contempladas no campo de informação destinado à **descrição** do objeto, por considerarmos que a dimensão desta informação é essencial ao exercício descritivo, aprofunda-o e torna-o mais amplo, mas também por ser um excelente elemento auxiliar na reconstituição do ciclo de produção das louças que lhes servem de suporte.

Dos 582 objetos estudados, 141 apresentam na sua superfície marcas e inscrições, conferidas aos objetos durante o seu processo de execução ou no período subsequente, cujo estudo e análise, quando separado ou esquecido na investigação feita em torno do objeto que lhes serve de suporte, nos impossibilita, muitas vezes, de conhecer o seu significado e delas extrair a interpretação correta.⁶⁴ Entendemos, por isso, conveniente esclarecer previamente o significado atribuído a cada um dos casos e só depois, já na fase posterior a este estudo, proceder ao preenchimento dos campos de informação que este separador contempla, associando, a cada caso, um texto de análise.

– No campo de informação reservado à identificação da **Autoria** informa-se sobre quem produziu o objeto e qual o seu ofício. A atribuição da autoria fundamentou-se no conteúdo informativo da etiqueta que os coletores fixaram em cada objeto.

– Na **Produção** identifica-se a entidade responsável pela manufatura do objeto e faz-se a referência geográfica relativa ao local de produção, bem como à freguesia, ao concelho e ao distrito a que ele pertence.

O desenvolvimento do trabalho de terreno ofereceu-nos a possibilidade de reunir informação referente ao nome de algumas ruas e respectivas coordenadas geográficas do local de implantação dos

⁶⁴ Felizmente, neste trabalho, ainda pudemos contar com o contributo da memória individual de algumas pessoas (coletor, oleiros, familiares e vizinhos) que nos ajudaram à compreensão desses conteúdos. Os testemunhos recolhidos permitiram concluir que todas as marcas observadas – impressões digitais, algarismos puncionados, iniciais e assinaturas por extenso, nomes de localidades e olarias – foram utilizadas como referentes, sendo-lhes, nessa medida, atribuídos significados convencionais e portanto reconhecidos entre os indivíduos das comunidades visitadas.

edifícios onde funcionam, ou funcionaram, as oficinas em que foram produzidas as peças cerâmicas integradas neste núcleo da Coleção, e que também deve constar na ficha do objeto.

– No campo de informação relativo à **Datação** é dada indicação do período cronológico em que o objeto foi executado. Aqui, justificou-se o intervalo de tempo apresentado – de um ano – com a informação fornecida pelo coletor Manuel Durão, segundo o qual terá sido esse o período máximo decorrido entre o dia em que foi efectuada a encomenda ao oleiro e a data de recolha do objeto.

– Na **Informação técnica** identifica-se sucintamente todos os materiais de constituição do objeto e as técnicas envolvidas nas diferentes etapas da sua produção. Referindo como exemplo o pote Ref.^a BI.174/1 (*vide* Anexo 1, Fig. 545), traçámos para este recipiente cerâmico o seguinte quadro informativo:

Matéria:	Barro
Técnica:	Modelação e alisamento do pote com auxílio de um torno alto. A face exterior foi adornada com engobe. A chacotagem foi feita em forno com atmosfera oxidante. Posteriormente, o objecto foi impermeabilizado com vidro de base transparente e submetido a uma segunda cozedura oxidante.

Na apresentação destes textos descritivos não foi dada explicação exaustiva sobre o modo de preparação das pastas, tintas e vidrados utilizados na produção das peças cerâmicas⁶⁵, mas procurámos que, na elaboração do corpus informativo sobre os elementos estruturais do objeto, a ordem de apresentação dos dados possibilitasse a identificação da cadeia operatória a que cada objeto esteve submetido (matérias-primas utilizadas → processo de modelação → impermeabilização/decoração → condições de cozedura).

– No campo de informação das **Dimensões**, foi dada a indicação dos valores, reduzidos a centímetros, referentes ao diâmetro (da zona morfológica em que o objeto adquire maior dimensão), à altura (medida desde a base até ao topo) e também o peso dos objetos cilíndricos, utilizando como critério orientador a posição natural (nem sempre coincidente com a postura funcional)⁶⁶ de cada peça. Nos casos em que se referem modelos paralelepípedicos a mensuração incluiu o seu comprimento, a largura, a altura e o peso⁶⁷.

A referência ao peso possibilita-nos o desenvolvimento de estudos posteriores no sentido de avaliar e comparar, sincrónica e diacronicamente, os desempenhos das várias unidades de produção no modo de trabalhar modelos cerâmicos idênticos e, a partir daí, analisar os níveis e a manutenção dos preceitos de produção aplicados a esses recipientes.

⁶⁵ Sobre a informação desses procedimentos e dos materiais constituintes aludiremos no segundo capítulo desta dissertação.

⁶⁶ A este propósito, veja-se os exemplos aplicados a alguns modelos de cantil – Cap. II desta tese).

⁶⁷ Nas dimensões são sempre tomadas como pontos de referência as áreas de extensão máxima do objeto.

CAPITULO II

1. LOUÇAS DE OLARIA DO RIBATEJO: CARACTERIZAÇÃO DA CADEIA DE PRODUÇÃO

Para falarmos sobre as características destas louças é indispensável conhecer o seu ciclo de produção, ou seja, sabermos de que matérias-primas são feitas e como são preparadas, como são modeladas, decoradas e cozidas.

O exercício de observação e análise comparativa dos diferentes objetos permitiu concluir que estas louças de olaria, vulgarmente designadas por *louças comuns*, provenientes dos centros oleiros do distrito de Santarém foram modeladas em barro vermelho, apresentam, por norma, uma textura pouco regular e são, na sua maioria, objetos relacionados com a confecção, serviço e conservação de alimentos.

Trata-se de um conjunto formado por modelos variados, ainda que nele estejam ausentes formas cerâmicas que tiveram produção regular em alguns dos catorze centros oleiros identificados – a título de exemplo, podemos referir as talhas de grande porte e as “tarefas de azeite” de Asseiceira, os tijolos burro, tijoleiras e telhas meia-cana de Sardoal, os pesos de rede de Muge, os vasos de jardim de Atalaia e as “púcaras resineiras” de Concavada – e que, uma vez incluídos na Coleção, ajudariam à construção de uma visão global, ainda mais rigorosa, daquela que foi a produção olárica no Ribatejo durante o século XX. Não obstante essa limitação, os dados recolhidos permitem-nos concluir que estes objetos, produzidos em oficinas de estrutura arquitectónica rudimentar e cozidos em fornos de combustão a lenha, são maioritariamente modelos que se integram no grupo das louças utilitárias⁶⁸, destinadas essencialmente a um mercado local ou de regiões próximas aos centros onde foram produzidas.

As louças são, geralmente, constituídas por paredes espessas e a sua tonalidade, sendo predominantemente vermelha alaranjada, varia num espectro que vai desde o amarelo alaranjado ao vermelho acastanhado. A camada vítrea dos objetos impermeabilizados apresenta quase sempre um aspeto craquelado. Na decoração predominam os filetes, feitos por incisão ou por aplicação de soluções aquosas à base de óxido de ferro (*vide* Anexo 4, Fig. 1, 5, 6); as caneluras de perfil côncavo ou convexo (*vide* Anexo 4, Fig. 2, 3); as formas geométricas, pintadas com engobe (*vide* Anexo 4, Fig. 4); as manchas de contorno irregular, feitas a partir de soluções aquosas de óxido de cobre e manganês (*vide* Anexo 4, Fig. 7, 8).

Durante o período cronológico estudado, verificaram-se transformações pouco significativas na morfologia e no processo de produção de louça nesta região do país. De acordo com o desenvolvimento económico e social, houve necessidade de introduzir formas práticas que melhoraram sobretudo a rentabilidade dessa produção, sem contudo superar limitações técnicas em algumas fases do processo: o torno (*roda*) com motor elétrico adaptado continuou a coexistir com o velho torno alto de madeira; a

⁶⁸ No total de 538 peças de louça, somente treze têm como função o uso decorativo. Entre a louça utilitária predominam as panelas (6,3%); os cântaros (5,2%); as cafeteiras (4,8%); as tigelas (4,1%); tachos e assadores de castanhas (3,72%); os alguidares (3,53%); bacios (3,34%); barris, frigideiras, pratos e saladeiras (3,16%); potes (2,7%) e moringues (2,6%). O número percentual de exemplares dos restantes modelos representados oscila entre 0,18% e 2,23%.

feira de vácuo a funcionar em paralelo com a preparação manual do barro; preferiram-se vidrados industriais aos preparados artesanais mas mantiveram-se as ancestrais formas da sua aplicação.

Partindo da informação resultante do exercício de descrição dos objetos, depois complementada com testemunhos recolhidos em trabalho de campo, fizemos o cruzamento de dados e elaborámos um quadro explicativo do ciclo de produção das louças estudadas que apresentamos seguidamente.

1.2 CARACTERÍSTICAS DAS ARGILAS

A análise feita à coloração das pastas revela a utilização, nos diferentes centros de produção, de preparados feitos a partir de argilas com diferentes níveis de concentrações e estados de oxidação de materiais ferruginosos na sua composição. Percebemos também que não existe qualquer padronização de cor associada a cada centro oleiro ou mesmo até a alguma unidade de produção. Para além das diferentes percentagens de óxido de ferro que os materiais argilosos contêm, esta instabilidade na cor pode ficar a dever-se ainda a outros factores, como seja a variabilidade da composição das pastas e as oscilações das atmosferas e curvas de cozedura a que foram submetidas.

O **Quadro 4** que apresentamos no **Anexo 2** mostra a relação dos catorze centros oleiros e a escala de gradação de cor dos preparados argilosos utilizados na modelação deste conjunto de louças integradas na Coleção. Para além do tom alaranjado, todas as pastas apresentam como característica comum um baixo grau de depuração e, consequentemente, um grau de porosidade elevado.

1.3 PREPARAÇÃO DAS PASTAS ARGILOSAS

As pastas⁶⁹ utilizadas na modelação destas louças são constituídas por matérias-primas plásticas (argilas⁷⁰) e não plásticas (sílicas⁷¹) provenientes de barreiros locais. É a adição de argilas com maiores ou menores quantidades de sílica na sua composição que permite controlar os níveis de plasticidade e modelação dos preparados argilosos que, sendo feita na proporção certa, evita retrações excessivas das louças nas fases de secagem e cozedura, controla a sua dilatação no decurso da cocção, e facilita a compatibilidade com os vidrados que lhe sejam aplicados. Essa proporcionalidade é conseguida através do uso conjugado de argilas pouco plásticas (*barros magros*) e argilas com plasticidade elevada (*barros gordos*)⁷² que, tendo embora características diferentes, comungam uma qualidade: ambas são ferruginosas.

⁶⁹ Por pasta entende-se o preparado resultante da mistura de uma ou mais argilas com a água.

⁷⁰ Em termos cerâmicos, uma argila é um material natural que tem na sua composição partículas finas de caulino, areia, rochas calcárias e matéria orgânica.

⁷¹ A sílica (areia) tem como componente principal o quartzo. Durante a cozedura do barro, o quartzo sofre uma transformação, passando de quartzo α a quartzo β quando atinge os 573°C. Essa alteração vem sempre acompanhada de um aumento de volume da matéria e, consequentemente, do corpo cerâmico.

⁷² A argila é tanto mais plástica quanto mais alto for o teor de matéria orgânica e mais baixo o teor dos minerais que a constituem. Como se pode verificar no **Anexo 5**, a plasticidade de uma argila e de uma pasta pode ser determinada encontrando o valor da sua resistência mecânica (Kg/cm²). O valor da plasticidade é diretamente proporcional ao aumento da resistência mecânica.

Estas argilas ferruginosas são extremamente fundentes (têm uma curva de cozedura baixa) e, devido à presença de óxidos de ferro, adquirem uma coloração avermelhada depois de cozidas.

Na preparação das pastas existe uma tendência geral para a utilização de mais do que um tipo de argila – argilas magras e argilas gordas. Os compostos variam em conformidade com a natureza dos objetos a produzir: na modelação de louça contentora de líquidos (cântaros, jarros, canecas, potes, etc.) são utilizados preparados com valores percentuais elevados de argilas gordas; na modelação de louça frequentemente exposta a choques térmicos (tachos, panelas, travessas, frigideiras, etc.) são utilizados preparados percentualmente ricos em argilas magras.

Na sequência dos estudos de caso realizados em torno dos centros oleiros de Muge, Árgea e Sardoal, entendemos que seria um contributo enriquecedor e interessante para este trabalho proceder ao apuramento das propriedades relacionadas com a composição química e o comportamento plástico – resistência mecânica à flexão, retratibilidade linear, absorção e dilatação – característico das pastas e argilas utilizadas na produção das louças dali provenientes. A sua medida pode ajudar a uma definição ainda mais próxima e ampla deste subconjunto da Coleção.

No **Anexo 5** disponibilizam-se os resultados obtidos nas análises realizadas.

Desagregação, mistura e diluição das argilas

A preparação das pastas desdobra-se em três fases: desagregação das argilas no seu estado bruto; mistura e diluição das argilas; homogeneização do preparado argiloso. Por desagregação entende-se o processo de dissolver as argilas que, no seu estado bruto, se encontram aglomeradas em forma de torrão.

Até meados do século XX, nestas oficinas de olaria era comum procederem à dispersão dos torrões de argila num pequeno recinto localmente designado por “terreiro” ou “eira”, situado no interior ou exterior do edifício, onde eram esmagados e reduzidos a pó com o auxílio de enxadas, maços de madeira ou de ferro. Depois de desfeitas, as argilas eram misturadas com água e amassadas com os pés até adquirirem uma consistência pastosa. Simultaneamente, foi-se observando outro fenómeno, embora num número muito reduzido de casos, que foi a introdução dos moinhos diluidores nas oficinas – equipamento com motricidade assegurada pela força animal e, posteriormente (décadas 1960-1970), por um dispositivo elétrico⁷³ – fazendo-se a moagem das argilas previamente humedecidas nesses recipientes cilíndricos. Contudo, volvido mais de meio século, a depuração e a moagem mecanizada das argilas ainda não constituíam uma prática generalizada, daí verificarmos, frequentemente, alguma granulosidade na superfície das louças modeladas, deixando visíveis percentagens elevadas de elementos quartzosos, feldspáticos e micas⁷⁴.

⁷³ O moinho, ou “foca” como é vulgarmente designado na região, é composto por um recipiente metálico de forma cilíndrica e tem incorporado no seu interior um eixo vertical onde estão fixadas lâminas. O eixo, quando animado por um movimento de rotação, provoca a deslocação das lâminas que dissolvem e misturam as argilas.

⁷⁴ Minerais da família dos sílico-aluminatos, que facilmente se subdividem em lâminas finas e flexíveis.

Tendo as argilas na sua constituição minerais que são formados por partículas de dimensão muito reduzida (tamanho médio= 2 μ m)⁷⁵ dir-se-ia, à partida, não ser necessário acrescentar mais nenhuma operação para alterar a granulometria destas matérias-primas. Todavia, terminada a ação de amassamento dos barros, esses minerais de composição permanecem ainda bastante aglutinados. Para garantir a homogeneização da pasta, é necessário dispersá-los adicionando mais água às argilas; por isso, depois de misturadas, as argilas são colocadas num tanque (*barreiro*), cobertas com uma quantidade determinada de água, e deixadas em imersão durante algumas horas⁷⁶. Para facilitar a diluição, durante esse período de tempo, as argilas vão sendo revolvidas com o auxílio de pás.

Homogeneização da pasta

Depois de misturadas e diluídas as argilas, é necessário assegurar a uniformização da pasta. Contrariamente ao que é possível observar em oficinas de olaria de outras regiões do país nas quais, após a desagregação das matérias-primas, se faz a peneiração do barro para lhe extrair quaisquer partículas estranhas (pedras, raízes, lenhites) que ele ainda contenha, nestes centros oleiros o processo de eliminação de impurezas e bolhas de ar alojadas no interior da pasta faz-se amassando, demoradamente, o barro à mão⁷⁷.

1.4 MODELAÇÃO DAS LOUÇAS

As louças que fazem parte do conjunto de objetos estudados foram modeladas em torno alto⁷⁸ com o auxílio de um número reduzido e rudimentar de alfaías (pedaços de madeira, canas, paus e arames) produzidas pelos próprios oleiros. Contudo, existem exemplares que contêm componentes submetidos a outras técnicas de modelação. É o caso dos potes (asados), cântaros, panelas, jarros, assadores de

⁷⁵ Cada micron é igual a 0,001mm.

⁷⁶ O número de horas varia consoante as quantidades de argilas envolvidas. Pelos testemunhos que foram dados percebeu-se que o processo normalmente é iniciado num dia e termina no dia seguinte.

⁷⁷ De notar, no entanto, que alguns testemunhos referiram o recurso esporádico à peneiração no processo de elaboração das pastas (ex: Árgea). Cabe-nos referir também que, a partir da década de 1960, algumas oficinas adotaram o processo mecanizado de homogeneização e compactação das pastas, recorrendo ao uso da feira extrusora (amassadores horizontais, constituídos por uma câmara de vácuo com ligação a um sistema de moagem “sem-fim”).

⁷⁸ O torno alto ou “roda de oleiro”, como vulgarmente é designado, é constituído pela mesa (*arquina*) que é, *grosso modo*, a armação que sustenta a roda; uma roda volante (*pano da roda*) formada por um disco de madeira colocado, na horizontal, junto à base da mesa; um eixo, que atravessa o centro da roda volante e que suporta, no seu extremo superior, um pequeno disco (*cabeça da roda*) onde é colocado o barro para modelação; o *assento*, onde se instala o oleiro; e a *estribeira*, onde ele firma o pé direito, enquanto o esquerdo faz rodopiar o torno pelos impulsos transmitidos à roda volante (*vide* Anexo 6).

A modelação (*levantamento*) de um recipiente de barro no torno obedece quase sempre à seguinte sequência: o oleiro começa por colocar e fixar uma bola de barro (*péla*) sobre a *cabeça da roda* ou *disco*; molha as mãos; imprime ao torno um movimento giratório; agarra o pedaço de barro com as duas mãos e abre-o com o polegar. Ao mesmo tempo, tenta manter o barro no centro da roda até conseguir que ele gire com regularidade e sem deslizar do seu lugar. Só depois começa a *levantar* a parede do recipiente. Mantendo sempre a roda em movimento, começa a dar forma à peça; modela primeiro a base e acompanha com as duas mãos a subida do bordo num movimento lento e contínuo, exercendo uma ligeira pressão do lado de baixo do bordo. Sobre o tampo da roda é mantido um recipiente com água onde o oleiro vai molhando as mãos, durante a modelação, para as manter húmidas e assim poderem deslizar sobre o barro sem criar qualquer atrito na superfície da peça. Depois de concluído, o objeto de barro é destacado do disco com o auxílio de um fio metálico ou de *nylon*.

castanhas, barris, bacios, cafeteiras, vinagreiras, ferrados, tachos, frigideiras, moringues, fogareiros e canecas, cujo método de execução das asas consiste em fixar um pedaço de barro, de consistência bastante mole, à extremidade do tampo de uma mesa (*arquina*); distendê-lo com as mãos até adquirir a forma de uma fita com o comprimento pretendido; e introduzir (ou não) o efeito canelado na sua face superior, pressionando e deslizando os dedos polegares ao longo da sua extensão. Concluída a modelação da asa, a extremidade deste pedaço de barro estirado é destacada do tampo da mesa, cola-se essa ponta na área superior do recipiente e a parte extrema oposta na área inferior. A sua união ao corpo da peça de louça é feita quando este está parcialmente seco (com consistência de couro) para que, ao pressionar um elemento contra o outro, ele não sofra deformações.

1.5 SECAGEM DAS LOUÇAS

Antes de ser chacotada⁷⁹, a louça é submetida a um processo de secagem (*enxugo*) gradual e regular. Embora simples, esta fase da cadeia de produção, que consiste em eliminar a água coloidal⁸⁰, dispondo espaçadamente as louças sobre pranchas de madeira, obriga a procedimentos extremamente rigorosos. Uma secagem mal feita pode causar defeitos irreversíveis nas louças de barro. Daí a importância e a necessidade de realizar uma secagem muito bem controlada.

Quando os oleiros se debatem com a falta de tempo para a conclusão dos trabalhos, a velocidade de secagem é aumentada colocando as louças ao sol (nos períodos de tempo quente) ou junto ao forno (quando se conjugam valores térmicos baixos e humidade relativa do ar elevada). Se, pelo contrário, o aprazamento para execução das louças é alargado, são evitadas secagens aceleradas e as más consequências que daí advêm – inutilizações, provocadas por empenamentos e a abertura de fissuras na superfície das peças – optando pela eliminação gradual da água, feita em ambientes não ventilados, com temperatura ambiente e humidade do ar pouco elevadas.

1.6 COMPOSIÇÕES E TÉCNICAS DECORATIVAS APLICADAS NAS LOUÇAS

Neste conjunto, onde os cântaros, pratos, alguidares, saladeiras, tigelas, barris e potes são os modelos que reúnem maior quantidade de adornos, a diversificação das técnicas e motivos decorativos, sendo muito reduzida, divide-se em quatro grupos distintos:

– Aplicação de elementos decorativos pintados

Nas aplicações decorativas pintadas incluem-se os filetes de cor vermelha (feitos a partir de óxido de ferro diluído em água); as formas geometrizarantes feitas com engobe; as manchas irregulares de cor verde e castanha, que consistem na aplicação de formas livres, com o auxílio de um pincel, de soluções aquosas de óxido de cobre e óxido de manganês, dispostas aleatoriamente na superfície das louças.

⁷⁹ Cf. Glossário.

⁸⁰ A água introduzida na preparação das pastas.

– Aplicação de elementos decorativos incisos

Nos elementos incisos encontramos a incrustação de pequenos fragmentos de porcelana cozida.

– Aplicação de elementos decorativos puncionados

Os temas puncionados circunscrevem-se as formas geometrizadas, volutas e formas vegetalistas.

– Aplicação de elementos decorativos excisos

Os elementos decorativos excisos estão circunscritos aos filetes de linha continua ou segmentada, retilíneos ou ondulados, aplicados isoladamente ou em conjunto, em posição paralela ou sobreposta, obtidos pela remoção de uma leve película de barro conferida pela extremidade de um arame, lâmina de faca ou cana pontiaguda.

As incisões, punções e excisões são executados sobre a pasta ainda mole (*verde*). O engobe e a pintura⁸¹ nuns casos são aplicados antes da louça ser submetida à cozedura⁸², noutros faz-se sobre a louça ainda crua. O revestimento com vidrado é feito sobre a louça chacoçada.

Os modelos ornamentais obedecem, quase sempre, a aplicações combinadas de diferentes formas decorativas (ex: filetes rectilíneos e filetes ondulados); formas esquemáticas (constituídas por filetes concêntricos; linhas zigzagueantes; alinhamento de círculos, triângulos ou formas vegetalistas estilizadas); disposições aleatórias (ex: manchas de contorno irregular dispersas pela superfície da peça).

Embora variável, a disposição dos adornos apresenta algumas tendências na localização. Nos objetos muito esvasados, ou seja, com diâmetro de bordo superior ao da base (ex: pratos, saladeiras, alguidares, etc.), a decoração é feita na face superior e localiza-se quase sempre na área central da parede ou junto ao bordo. Nas louças com parede alta e perfil convergente (ex: potes, cântaros, jarros) os elementos decorativos estão predominantemente dispostos na parte superior do bojo.

A louça de servir à mesa é aquela onde se empregam técnicas de decoração mais elaboradas e maiores quantidades de adornos.

1.6.1 APLICAÇÃO DE ENGOBES

O engobe consiste num preparado em suspensão aquosa (barbotina) à base de argila e água. Observando os efeitos engobados aplicados a este conjunto de louças, podemos concluir que na elaboração do preparado os oleiros recorreram, invariavelmente, ao uso de argila branca⁸³. A cor está limitada ao branco cuja tonalidade pode variar, entre o branco-amarelado e o branco-rosado, consoante a maior ou menor percentagem de óxido de ferro presente na composição da pasta empregue na produção do objecto onde ele (engobe) foi aplicado. Produz, por isso, um efeito contrastante à superfície das

⁸¹ Referimo-nos à aplicação dos filetes vermelhos.

⁸² Cf. Glossário.

⁸³ Tanto pode tratar-se de caulino como de uma outra matéria-prima vulgarmente utilizada para este fim, a argila rica em matéria orgânica. Este tipo de argila, quando se encontra em estado cru, apresenta uma cor cinzenta escura, adquirindo depois de cozido uma tonalidade branca amarelada (*vide* Anexo 7). Essa transformação da cor deve-se a um fenómeno que ocorre durante a cocção que consiste na eliminação da matéria orgânica que entra na sua constituição.

louças. Nessa medida, a intenção da sua aplicação difere daquela que é praticada, por exemplo, na produção de olaria em Nisa ou Estremoz, em que o recurso ao engobe se faz com o intuito de conferir às louças um aspecto uniforme e uma textura macia, mas sem a intenção de adicionar ao recipiente cerâmico uma cor diferente.

No conjunto de objetos estudados existem 147 peças às quais foi aplicado engobe⁸⁴. Em oitenta e oito exemplares a suspensão foi utilizada para introduzir composições decorativas (manchas, formas geometrizes, letras desenhadas), numa disposição que propende para áreas como os bordos, as asas e parte superior dos bojos. Nos restantes cinquenta e nove modelos o engobe serviu apenas para revestir, sem grande uniformidade, uma das superfícies da peça (a face interior ou exterior, no caso dos objetos campaniformes; a face superior, quando aplicado a recipientes de corpo muito esvasado).

Em alguns modelos, a aplicação de engobe antecedeu o revestimento de vidrado para que este obtivesse maior realce na coloração final. Noutras, o oleiro limitou-se a adornar algumas áreas com o preparado argiloso sem recorrer à aplicação adicional de qualquer impermeabilizante.

Na aplicação do engobe sobre a louça são utilizadas três técnicas:

- **Banho** – O preparado é vertido sobre a louça chacoalhada ou ainda crua (seca) mas com consistência dura. Neste último caso, o procedimento aplica-se somente às louças de reduzida dimensão por oferecerem menor risco de quebra.
- **Pincel** – Os temas decorativos são pintados com o auxílio de um pincel.
- **Carimbo** – Utilizam-se moldes (feitos de cana, arame contorcido, madeira ou pedaços de barro com formatos específicos) previamente embebidos no engobe e depois pressionados sobre o corpo cerâmico.

1.7 AS LOUÇAS VIDRADAS E AS TÉCNICAS DE VIDRAGEM

Neste núcleo da Coleção predominam as louças foscas, não vidradas (44%) ou parcialmente vidradas (34%). Somente 22% das peças têm a superfície totalmente impermeabilizada.

Na diversidade de vidros aplicados prevalece o de base incolor (90%), seguido do verde, depois o castanho e, por último, o branco leitoso⁸⁵, sendo a utilização deste último (vidro de base branca opaca) muito reduzida, ocorre apenas em dois objetos (*vide* Anexo 1 – Fig. 359 e 360).

Por regra, as louças destinadas à preparação, confecção e conservação de alimentos são impermeabilizadas, com vidrado incolor, na face que fica em contacto direto com a comida, sendo esse revestimento aplicado diretamente sobre o barro ou sobre película de engobe⁸⁶. A face exterior, quando

⁸⁴ *Vide* Anexo 2, Quadro V.

⁸⁵ Vidros de fabrico industrial, fornecidos pela *Metal Portuguesa, S.A.*

⁸⁶ No conjunto integrado na Coleção os casos excecionais estão representados em dois Jarros (BI.101 e BI.116), impermeabilizados com vidro verde e castanho respectivamente; num Alguidar (BI.182), cujo interior está revestido com vidro castanho; numa Saladeira (BI.019) que tem na sua face interior a aplicação alternada de vidro branco opaco e vidro castanho translúcido.

é impermeabilizada, pode apresentar-se com vidrado idêntico, ou numa variante pigmentada de verde ou castanho. Ocasionalmente, o vidro colorido é utilizado para adornar o bordo de jarros, canecas, tigelas e potes.

A impermeabilização da louça confere-lhe maior resistência, reduz-lhe porosidade⁸⁷, torna-a mais higiénica. Mas esse ato nem sempre fica a dever-se à intenção exclusiva de aumentar os níveis de funcionalidade das peças cerâmicas. Quando o princípio da decoração passa pela aplicação de vidrados, alguns oleiros encontram aí pretexto para alargar o uso dos vidros incolores aos coloridos, introduzindo a cor castanha, verde ou branca leitosa, conjugando, em alguns casos, diferentes vidrados sobre uma mesma peça. Por questões de economia de custo no uso de matéria-prima e na atribuição do preço final às louças, os oleiros optam frequentemente por fazer um revestimento parcial da superfície das peças: vidram a face interior – no sentido de serem observados princípios higienizantes – e cobrem parte da face exterior – limitando a camada vidrada a 1/3 ou 1/2 da área superior dos recipientes – respondendo também às preocupações estéticas a que fizemos alusão. É uma prática comum que não está confinada às olarias desta região, antes se alarga a outras oficinas do nosso país e recua a períodos remotos da história da olaria em Portugal.

Na louça impermeabilizada é comum a existência de lacunas na camada vítrea, procedentes da fase de cozedura. Os defeitos mais frequentes sucedem nas zonas de contacto direto com os apoios, que sustentaram as louças durante o processo de cocção⁸⁸, utilizados no sentido de impedir a colagem entre recipientes. Entre estes encontramos também objetos foscos que contêm lacunas de barro na sua face exterior, desta feita resultantes do contacto direto com recipientes vidrados.

As escorrências de vidrado são frequentes e especialmente evidentes nos recipientes cujo revestimento vítreo cobre apenas a zona de topo da sua face exterior. Nestes casos os pingos, manchas e escorrências prolongam-se pela superfície não vidrada.

Em termos de composição, os vidrados utilizados são elaborados a partir da mistura de sílica moída com zarcão que lhe introduz o componente de óxido de chumbo⁸⁹. Sendo extraordinariamente ricos em chumbo, estes vidrados têm um ponto de fusão baixo e níveis de brilho elevados. A sua preparação faz-se, como dissemos, pela mistura de sílica (SiO₂) e de zarcão (Pb₂O₃) com água, e a passagem dessa suspensão por um peneiro de malha estreita para que lhe serem retiradas quaisquer impurezas. Como método de controlo da densidade é imerso um caco de barro cozido na suspensão aquosa, do qual o oleiro remove uma pequena quantidade da película vítrea que lhe foi fixada para lhe observar a espessura. O valor não deverá ser inferior a um milímetro.

⁸⁷ As louças de barro vermelho apresentam geralmente graus elevados de porosidade na sua superfície, para reduzir essa característica e torná-las impermeáveis é-lhes aplicado um revestimento de vidrado.

⁸⁸ Referimo-nos às trempes de aço, ferro ou barro, ou mesmo pequenos cacos de louça inutilizada.

⁸⁹ O vidrado, enquanto cru, tem coloração alaranjada atribuída pelo zarcão. Após a cozedura adquire aspecto translúcido e incolor.

O vidrado é aplicado na louça sob a forma de suspensão aquosa, pelo sistema de derrame (*vasado*) ou imersão (*mergulho*) das peças no preparado líquido. No método de derrame o vidro é vertido sobre a peça de louça. O mergulho consiste em imergir a peça no recipiente que contém a suspensão de vidrado, rodando-a, para que o impermeabilizante fique distribuído uniformemente, e retirando-a rapidamente desse banho⁹⁰. Uma vez absorvida a água da suspensão, pelos poros do corpo cerâmico, a película de vidrado adquire a consistência de um pó. Depois de cozido, as partículas do vidro tornam-se rígidas formando uma película vítrea, impermeável, sobre o objeto cerâmico.

1.7.1 O USO DE CORANTES

O núcleo de louças estudado contém apenas 32 objetos (seis dos quais com um elemento de conjunto associado) impermeabilizados com vidro pigmentado pela adição de óxidos metálicos⁹¹. Representam cerca de 5,9% dos 538 exemplares cerâmicos provenientes do Ribatejo. Vinte recipientes têm aplicado vidrado de tonalidade verde, conferida pela adição de pigmento de óxido de cobre (CuO) ao vidro de base transparente; dez contêm película vidrada de cor castanha, cujos agentes corantes podem ser o óxido de manganês (MnO₂) ou óxido de ferro (FeO); dois têm aplicações alternadas de vidrado branco opaco⁹² e vidro translúcido com tonalidade acastanhada.

Não obstante ter sido referido por alguns oleiros que no primeiro quartel do século XX já era utilizado o cobre e o manganês para produzir vidrados de cor verde e castanha, a recolha etnográfica realizada não nos permitiu apurar, de forma conclusiva, o período cronológico em que terá sido dado início ao uso de óxidos como elemento corante dos vidros aplicados sobre a louça produzida nos diferentes centros. Em 1899, Charles Lepierre identificou alguns centros oleiros nos concelhos de Torres Novas (em que se incluíam Árgea e Atalaia) e Abrantes (nomeadamente em Chainça) onde eram produzidas louças com vidro “em verde escuro e às vezes amarellado”, comprovando que, nesse período, existia, pelo menos nesses centros, a utilização de vidrados coloridos na produção de olaria. Noutro texto, redigido em 1932, J.R. dos Santos Júnior na descrição que faz sobre as olarias de Muge pouco informa sobre essa questão, aplicando somente os seguintes termos para descrever as técnicas de vidragem empregues: “As peças que desejam vidrar são polvilhadas com zarcão. O barro simples vidrado só tira a côr de mel. Para obter um vidrado nas outras côres é necessário um banho prévio de barro preto” (p.12); deixando-nos na incerteza que variedades de colorações eram aplicadas nas louças ali produzidas. Sabe-se, porém, que, nesse período, os oleiros faziam uso corrente do sulfato de cobre (o mesmo utilizado como fungicida nas vinhas e meloais) como corante (coloração verde) adicionado aos

⁹⁰ Dos locais visitados, somente em S. Domingos (Santarém) foi relatado o uso de pinças para segurar a louça durante o processo de vidragem.

⁹¹ Vide Anexo 2, Quadro VI.

⁹² Conseguída pela adição de opacificantes, como seja o óxido de estanho (SnO₂), óxido de zircónio (ZrO₂), óxido de titânio (TiO₂) ou óxido de zinco (ZnO).

preparados de vidro à base de zarcão⁹³. Certo parece ser também que só a partir das décadas de 1940-1950 é que a utilização dos óxidos de cobre e manganês, na qualidade de pigmentos de vidrados, começou a ser feita em escala mais alargada. Facto que está estreitamente ligado ao aparecimento da *Sociedade de Drogas de Santarém*, empresa armazenista de produtos químicos fundada e sediada naquela cidade em 1939, principal fornecedora destes materiais às oficinas de olaria ribatejanas.

No uso de corantes, como agentes de coloração de vidrados aplicados, geralmente, em alguidares, tigelas, saladeiras, potes, jarros e vinagreiras, prevalece o óxido de cobre em detrimento do óxido de manganês; e da mistura do cobre e do manganês aos vidrados resultam preparados translúcidos brilhantes, quando adicionado óxido em quantidade reduzida, ou opacos e semi-mate, quando as percentagens de óxido são elevadas.

1.7.2 COMPATIBILIDADE ENTRE PASTAS E VIDRADOS

No subcapítulo dedicado à preparação da pasta aludimos ao facto de a compatibilidade entre barro e vidrado estar diretamente relacionada com a percentagem de areia envolvida na formulação das mesmas. Mas, complementarmente a essa questão, é fundamental uniformizar o tamanho de grão deste componente para evitar, ou diminuir, alguns defeitos nos vidrados como seja a formação de craquelê ou o descasque da camada vítrea. Para tal, é indispensável introduzir no ciclo de preparação das pastas a prática de uma moagem rigorosa e sistematizada dos seus componentes⁹⁴ que, na realidade, não é verificada nestas oficinas de olaria.

O equilíbrio na reação entre vidrados e suportes cerâmicos é pouco frequente. Das 300 peças vidradas, somente 142 exibem uma camada de vidrado sem defeitos maiores. As restantes 158 apresentam a superfície vítrea com aspeto craquelado⁹⁵. O grau de espessura da película de vidrado oscila entre: camada de espessura muito fina → camada de espessura média → camada muito espessa. Quando é aplicada uma película de vidrado de espessura média e regular ela apresenta-se craquelada mas com aspeto brilhante. Os casos excepcionais sucedem nas louças que receberam uma película de vidrado excessivamente fina ou quando as mesmas foram submetidas a temperaturas demasiadamente elevadas

⁹³ Alguns oleiros referem também que em data posterior começou a ser feito o aproveitamento do interior das pilhas electroquímicas (composto de cobre e zinco), previamente derretido e reduzido a pó muito fino.

⁹⁴ Nalgumas oficinas (que não as visitadas no decurso do nosso trabalho; pois tal procedimento continua vulgarmente associado a profissionais de gerações mais novas, que incluíram no seu percurso de formação a passagem por instituições oficiais de ensino deste ramo profissional) o controlo da granulometria do material moído faz-se passando um determinado volume do preparado argiloso através de um peneiro com rede de malha estreita (325 mesh), e a ajuda de água corrente. Deixando secar o resíduo que ficou no peneiro, pesando-o, e depois fazendo o cálculo do peso dos materiais sólidos de suspensão através da seguinte fórmula:

$$- P = [(d-1) \cdot ds] / (ds-1) \cdot V$$

(P= peso de sólidos na suspensão | d= densidade de suspensão | ds= densidade do material sólido | V= volume da suspensão)

Por fim, calculando a percentagem de resíduo:

$$- \% \text{ resíduo} = v / P \cdot 100$$

(v=volume do resíduo | P=peso de sólidos)

⁹⁵ O craquelê surge quando o coeficiente de dilatação do corpo cerâmico é inferior ao da camada vítrea.

no decorrer do processo de cozedura. Neste último exemplo, as superfícies ficam baças, com uma textura áspera e aspecto “rechupado” (baço), para usar a terminologia dos oleiros.

O grau de compatibilidade entre os vidros e a louça é, como se percebe, muito reduzido. As diferentes percentagens de contração entre a película de vidro e a superfície de barro são demasiadamente elevadas para evitar a formação de craquelê na camada vítrea. Esse tipo de reação verifica-se tanto nos vidros incolores como naqueles aos quais foi adicionado óxido de cobre ou óxido manganês. Nos vidrados pigmentados, ao aparecimento de craquelê acresce com frequência outro defeito: o aspecto borbilhado. Esse (d)efeito fica a dever-se à diminuição da capacidade de fusão do vidro, pela presença dos óxidos, e à sua maior dificuldade de uniformização durante o processo de cozedura⁹⁶.

O uso generalizado do vidro de zarcão, com elevado teor de chumbo (PbO), verificou-se até à década de 1990, altura em que foram instituídas novas regras que, tendo em vista o cumprimento de preceitos de higiene e saúde pública, proibiam a utilização de vidrados plumbíferos idênticos àquele⁹⁷. Desde então, nas oficinas começaram a ser utilizados preparados industriais com uma composição menos tóxica⁹⁸, com a desvantagem, no entanto, de estes novos compostos apresentarem um aspeto menos brilhante e um grau de fusibilidade mais baixo, menos compatíveis, por isso, com a utilização pouco rigorosa de óxidos colorantes geralmente praticada nestas oficinas.

1.8 MARCAS E INSCRIÇÕES NAS LOUÇAS

O costume de introduzir marcas e inscrições nas louças é uma prática comum nas olarias da região e a forma de o fazer apresenta alguma diversidade. Quer as marcas – exibidas sob formas puncionadas ou excisadas –, quer as inscrições – produzidas com tintas de alto fogo, grafite (carvão), abrasão, tinta de esferográfica, etiquetas de papel, giz ou engobe – são fixadas em diferentes áreas da superfície dos objetos – na base, no bojo, a ladear ou por sobre as asas, junto ao bordo, na face interior

⁹⁶ Para eliminar este problema teria que ser prolongado o tempo de cozedura ou aumentar a temperatura de cocção.

⁹⁷ Segundo norma europeia instituída, existem três limites máximos de aceitação da presença de chumbo e cádmio num vidro:

CLASSE	FUNCIONALIDADE DO OBJETO CERÂMICO	CHUMBO LIMITES ADMISSÍVEIS (POR LITRO DE PREPARADO)	CÁDMIO LIMITES ADMISSÍVEIS (POR LITRO DE PREPARADO)
Classe I	- Louça que não esteja em contacto direto com alimentos; - Recipientes que possam conter alimentos e cuja face interna meça uma altura (entre o seu ponto mais baixo e o bordo superior) igual ou inferior a 25mm.	0,8mg Pb/litro	0,07mg Cd/litro
Classe II	- Todos os recipientes susceptíveis de enchimento com substâncias alimentares.	4,0mg Pb/litro	0,3mg Cd/litro
Classe III	- Louça de cozinha; - Recipientes para armazenagem de alimentos com capacidade superior a 3 litros.	1,5mg Pb/litro	0,1mg Cd/litro

⁹⁸ Referimo-nos ao vidro com a referência comercial TR18. Este vidro, fabricado pela *Metal Portuguesa* (Castanheira do Ribatejo), contém na sua composição um teor de chumbo que se situa abaixo do valor de limite máximo permitido, por lei, quando aplicado a recipientes cerâmicos para serviço de alimentos.

O TR18, pobre em chumbo, tem um grau de fusibilidade inferior ao zarcão. Nestas oficinas de olaria, como não se verificaram adaptações das curvas de cozedura à substituição de um tipo de vidro por outro, aumentou o grau de dificuldade de obtenção de loiça vidrada sem defeito. A solução encontrada pelos oleiros foi o progressivo abandono da aplicação de vidrados com corantes.

ou no exterior das peças – sob a camada de vidrado, aplicadas sobre ele ou sem qualquer revestimento impermeabilizante. Tanto num, como noutro caso, foram acrescentadas informações aos objetos, cujo conteúdo e execução se apresentam suficientemente distintos, permitindo identificar e estabelecer diferenças de âmbito intencional e cronológico. Existe, contudo, um fator que lhes é comum: a todas as louças com marcas e inscrições foram introduzidas alterações ao seu aspecto inicial.

Segundo informação proferida por alguns oleiros, nos tempos de produção mais recuados, os profissionais do barro, quase todos iletrados, cingiam-se à aplicação de marcas ungueais e digitais sobre as peças ainda cruas, para distinguir somente a capacidade ou dimensão de cada recipiente. Em períodos mais recentes a diversidade e função das marcas e inscrições ganharam maior amplitude. Às marcas que indicam as capacidades dos recipientes junta-se também a identificação do seu local de produção ou de quem os produziu, grafada por pintura ou por meio de carimbo. Percebe-se uma preocupação progressiva de promover e atribuir uma autoria às louças modeladas e de as retirar do anonimato.

Louças com marcas

As marcas, na sua maioria feitas por punção⁹⁹, nuns casos identificam o nome do autor ou o local onde o objeto foi produzido, noutros informam sobre o tamanho do recipiente pela fixação, em baixo relevo, de um algarismo cujo valor numérico cresce na medida em que aumenta a capacidade do recipiente. Somam-se em número de seis as oficinas em que se regista a produção de louças com essa característica distintiva:

- **Concavada** – Neste centro foi modelado um Bebedouro (BH.981/1/2) constituído por dois elementos (o reservatório e a base onde este assenta), cada um com a marca excisa de um número («45» e «50» respectivamente), fixada a meia altura do corpo das peças.
- **Santarém (São Domingos)** – Da oficina de olaria “Bonito” provêm oito objetos¹⁰⁰ com marcas puncionadas. Uns têm a identificação do local de produção, outros mostram um número que indica o tamanho da peça, e existe ainda um terceiro grupo em que uma e outra informação são feitas conjuntamente. As marcas ora são executadas na parte inferior do bojo, ora junto da parte inicial ou terminação das asas.
- **Póvoa da Isenta** – Deste centro provêm duas Cafeteiras (BI.022/1 e BI.023/1), três Tachos (BI.036, BI.037 e BI.038) e um Bacio (BI.032) em que a identificação do tamanho é feita por meio de um número puncionado junto à terminação das asas.
- **Coruche** – As marcas executadas em cinco objetos provenientes de Coruche servem para identificar os tamanhos desses recipientes. Nos exemplares com asas (BI.063/1, BI.064/1,

⁹⁹ Neste conjunto, não foram consideradas as marcas digitais deixadas sobre a superfície durante as operações de acabamento ou decoração das louças.

¹⁰⁰ Garraão BI.011; Garraão BI.012; Panela BI.014; Cafeteira BI.015; Bacio BI.018; Saladeira BI.019; Tacho BI.020; Cântaro BI.021.

BI.065/1, BI.070/1) a punção é feita junto desses elementos. No caso referente a um modelo de Alguidar (BI.080) a técnica de impressão é a mesma, mas aplicada na face inferior do corpo

- **Muge** – Existem nove peças de louça com algarismos puncionados referenciando os seus tamanhos. Com exceção do Bacio BI.119, cuja identificação é feita na área central do seu corpo, todos os restantes modelos providos de asas têm aquela referência junto delas¹⁰¹. Nos recipientes campanulados (Saladeira BI.111, Frigideira BI.113, Alguidar BI.114) a marca está localizada na base ou na parte inferior do corpo.
- **Fazendas de Almeirim** – Na Saladeira BI.153, produzida na oficina de Filomeno Nunes, o puncionamento referenciando o tamanho foi feito na superfície que corresponde à base do recipiente.

Louças com inscrições

À semelhança das marcas, as inscrições contêm normalmente uma dimensão de informação e, não raras vezes, são grafadas numa fase posterior à cozedura das louças, ou seja, são introduzidas depois de concluído o ciclo de produção das peças. No conjunto de objetos estudados encontrámos exemplares grafados antes e depois da cozedura. Numa e noutra situação a intenção da “inscrição” difere, por vezes, daquela que está associada às “marcas” e a diversidade de técnicas aplicadas à sua elaboração é também superior aos exemplos ali referidos.

Tal como acontece no conjunto de objetos que agrupamos nas “marcas”, existem exemplares com inscrições que fazem referência à autoria e local de produção¹⁰² mas, desta feita, grafadas por meio de tinta de alto fogo, engobe e grafite. Noutros casos, as inscrições dão indicações da intenção inicial de atribuição de funcionalidades aos diferentes modelos de louças e foram inseridas no decurso da sua produção. Temos como exemplo o Assador de Chouriços (BH.939) feito pelo oleiro António Rodrigues Milheiro (Mação) e o Jarro para Vinho (BI.006) modelado por Manuel Rosa Rodrigues Milheiro (Concavada), cujas inscrições, feitas por meio de engobe, das palavras «ASSA CHOURIÇOS» e «RICO VINHO» respectivamente, nos dão indicação clara do fim para o qual foram concebidas.

As inscrições que nos informam sobre o uso dado a alguns modelos de louça foram-lhes naturalmente acrescentadas numa fase posterior ao seu ciclo de produção e revelam dois níveis do percurso das peças:

1 – Enquanto objetos em propriedade do oleiro que os produziu, enquadram-se neste grupo:

– Os exemplares que apresentam informação relacionada com o valor comercial de transação¹⁰³, por via da introdução do preço de venda (utilizando para o efeito inscrições feitas com grafite, tinta plástica

¹⁰¹ Pote BI.102; Cafeteira BI.104; Cântaro BI.106; Cafeteira BI.108; Assador de castanhas BI.118.

¹⁰² Jarro BH.766, Pratos BH.774 e BH.775, Testa BH.879, Moringue BH.954, Cantil BH.956.

¹⁰³ Vide Anexo 2, Quadro VII.

de cor preta¹⁰⁴ ou giz), e cuja atribuição lhes confere e acrescenta um valor material à dimensão estética e formal adquirida no seu ciclo de produção.

– Os exemplares com inscrições mais codificadas como é o caso do Testo BH.748/2 e do Barril BH.794. O primeiro tem na sua face superior a inscrição «SD LISBOA» feita por abrasão; o segundo apresenta na base o número «148», escrito com tinta preta, ao lado da informação do preço. Tanto num caso como noutro não nos foi possível decifrar o seu significado, parece-nos, contudo, estar separado de qualquer significação de âmbito comercial.

2 – Enquanto objetos coligidos, inserem-se neste conjunto:

– As louças que apresentam o número de inventário, inscrito com grafite, atribuído pelos autores da coleção¹⁰⁵.

– Os modelos em que foi fixada uma etiqueta autocolante com a informação do local e data de recolha do objeto, sua designação, nome do autor e número de inventário atribuído pelos colectores¹⁰⁶.

Estas inscrições, identificam duas novas propriedades conferidas aos objetos: a mudança da sua condição funcional e a alteração da figura proprietária. Transitaram da condição funcional inicial, que os identificava como objetos utilitários de uso quotidiano, integrando o novo estatuto de objeto de coleção e, enquanto objetos coligidos, foi-lhes “impressa” uma marca individualizante, pela atribuição de um número de inventário. A este respeito, a atitude dos colecionadores difere daquela que é observada nos oleiros: escolheram as áreas menos expostas para adicionar informação documental aos objetos.

1.9 ACABAMENTOS DAS LOUÇAS

No total das peças estudadas, somente 294 apresentam um tratamento apurado no processo de acabamento¹⁰⁷. Quase todas as louças revelam maiores cuidados de acabamento na sua face exterior que na interior, onde frequentemente se notam leves estrias espiraladas deixadas pela pressão dos dedos do oleiro no decorrer do processo de modelação; a exceção é feita nos modelos com corpo muito esvasado, como é o caso dos pratos, tigelas, saladeiras e alguidares. Na face exterior das louças são comuns as marcas digitais e os pequenos veios resultantes do contacto direto da sua superfície crua e húmida com as mãos do oleiro, as esponjas, e os pequenos trapos molhados utilizados no seu alisamento.

Do total de 146 louças decoradas com engobe, 71 apresentam escorrências, resultantes da aplicação desse preparado, sem indícios de qualquer intervenção corretiva, e o mesmo sucede com 150 exemplares do conjunto de 230 peças semi-vidradas. A estes números juntam-se ainda 125 recipientes

¹⁰⁴ Indicia a utilização de uma esferográfica.

¹⁰⁵ Vide Anexo 2, Quadro VIII.

¹⁰⁶ Existem 103 peças com vestígios de cola de etiquetas. Essas marcas localizam-se geralmente na base dos objetos, embora existam modelos em que também podem ser observadas na área inferior do bojo.

¹⁰⁷ Entre este número encontram-se todas as louças provenientes do centro oleiro de S. Domingos (Santarém). Estes exemplares, produzidos na oficina dos *Irmãos Bonito*, apresentam as superfícies muito alisadas e um trabalho de acabamento perfeito.

O processo de acabamento consiste na uniformização, com um trapo ou uma esponja humedecidos com água, da superfície das louças em estado cru.

com impressões digitais na sua superfície, 19 foram deixadas sobre a peça de barro ainda húmida, e 116 foram digitadas, com engobe ou vidrado, sobre a louça chacotada.

Nas louças cuja modelação incluiu a excisão ou perfuração de uma porção da sua superfície, como é o caso dos assadores de castanhas e dos fogareiros, não foram raspadas as aparas nem regularizadas as arestas dali resultantes.

1.10 ENFORNAMENTO DAS LOUÇAS

O enforramento de louça obriga a que seja observado um determinado conjunto de regras no sentido de evitar o dano ou a perda de exemplares. Antes de ser dado início a esta fase do ciclo de produção, o chão da câmara de cozedura do forno é varrido, a fim de eliminar pequenas partículas de cinzas e barro cozido, acumuladas na fornada anterior, e impedir que estas se agreguem à superfície das peças no decurso do processo de cocção.

Na chacotagem, as louças são acondicionadas, em sobreposição, desde a base até ao topo da câmara de cozedura, ficando em contacto direto umas com as outras. Para rentabilizar a “fornada”, colocam-se frequentemente louças de menores dimensões dentro de outras de tamanho superior.

Para uma melhor distribuição do peso, são dispostos na base os objetos de maiores dimensões, deixando os mais pequenos para as camadas superiores. Aqueles que assentam diretamente sobre o chão da câmara de cozedura são alinhados de forma a evitar o contacto direto com as chamas ou os fumos emanados da câmara de combustão, no sentido de impedir ou reduzir a formação de manchas na sua superfície.

O enforramento de louça vidrada (2.º ciclo de cozedura do objeto cerâmico) envolve um maior cuidado na disposição das peças. A superfície vidrada não pode ficar em contacto com outras louças para que se evitem colagens entre elas. Para diminuir os casos de pegamentos entre zonas de apoio (muitas vezes provocadas pelas escorrências dos vidros), as louças são assentes sobre trempes, de barro ou metálicas, ou em cima de pequenos cacos de barro reaproveitados de uma ou outra peça inutilizada.

Sistemas e atmosferas de cozedura

Se quisermos classificar os fornos em que foram cozidas estas louças, podemos dizer que se trata de equipamentos com dupla câmara – uma reservada ao aquecimento, pela combustão de combustível sólido (lenha), outra destinada à carga e cozedura de material cerâmico¹⁰⁸. A transferência do calor das chamas faz-se verticalmente, da câmara inferior (*caldeira*) para a câmara superior – através de orifícios que existem na grelha, construída com tijolo burro, que separa uma secção da outra – numa proximidade tão grande às louças que frequentemente lhes introduz alterações de cor. Por outro lado, a turbulência

¹⁰⁸ Os fornos são aquecidos a lenha, numa câmara que se situa abaixo daquela em que se colocam as louças, separadas por uma placa feita de tijolo burro onde foram deixados orifícios para permitir a circulação de calor. Por norma possuem uma chaminé vertical, alta, erguida ao nível da parte superior da câmara de cozedura, que assegura a tiragem de fumos, gases e vapores produzidos durante a cozedura da louça, e são revestidos com tijolo burro.

atmosférica gerada por essa deslocação das chamas provoca grandes oscilações nas temperaturas desenvolvidas na câmara de cozedura. Do centro para a periferia e da base para o topo facilmente se obtêm variantes de ordem superior aos 100°C., suficientes para conferir às louças diferentes níveis de consistência, em termos de porosidade, e efeitos relativamente inesperados no seu aspeto. Tomamos como exemplo o Bacio BI.121 que, contrariamente ao que um primeiro olhar possa induzir, não lhe foram aplicados quaisquer óxidos sob a película de vidrado. O pontilhado de tonalidade castanha resulta da reação do barro com o vidrado quando expostos a temperaturas demasiadamente elevadas.

A cozedura de louça em fornos de lenha corresponde a um processo moroso ($\approx 12:00$), com elevado grau de complexidade. O estabelecimento de uma curva de cozedura adequada exige um grande conhecimento e domínio de técnicas relacionadas com a velocidade de aquecimento e arrefecimento e as sucessivas reações que se processam no interior da fornada. A definição da duração de uma cozedura dependerá, necessariamente, da constituição das pastas que serviram para modelação das louças, das dimensões das peças cerâmicas, da quantidade de exemplares enfiados e também da capacidade do forno. No que respeita aos objetos estudados, sabemos que os exemplares cerâmicos foram cozidos em atmosferas oxidantes, ou seja, a combustão realizou-se em ambiente rico em oxigénio num ciclo de cozedura que contém três fases de progressão. A primeira ocorre até aos 550°C, tem uma subida lenta de aproximadamente cinco horas, e prevê a eliminação de gases (CO_2) libertados pela queima de lenha que serve de combustível e fonte de calor, de restos de matéria orgânica incorporada no barro (raízes, carvão, compostos químicos de carbono), e da água presente nas peças (a água de constituição química das matérias e a água coloidal não expelida durante a secagem). A segunda fase dá-se por volta dos 573°C com a alteração súbita do volume da pasta pela transformação do *quartzo α* em *quartzo β* e a cimentação (rigidez) progressiva do corpo argiloso. A terceira fase (entre os 900°C-1000°C) compreende a cristalização do “esqueleto” da pasta, a sílica, que lhe confere dureza, resistência e consolidação¹⁰⁹. No conjunto, o segundo e terceiro nível de cozedura podem ter a duração de 6-8 horas.

Concluída a cozedura, é iniciado o processo de arrefecimento que pode durar entre 15 a 24 horas, mediante a dimensão da carga e a temperatura ambiente exterior registada.

1.11 DEFEITOS NAS LOUÇAS

Os defeitos que se observam nas louças ficam a dever-se a dois factores: formas deficientes de execução dos objetos cerâmicos e cozeduras inadequadas dos recipientes.

Nos defeitos associados à fase de execução das louças, encontramos como resultados mais comuns:

¹⁰⁹ Durante o trabalho de terreno, verificamos que o controlo das temperaturas durante o processo de cozedura é meramente empírico, ou seja, o oleiro controla a temperatura nas diferentes fases de cozedura pela observação da variação da cor da chama produzida no interior do forno. Ela varia entre o tom laranja (fase inicial da cozedura), o vermelho (entre os 500°-700°), e o amarelo esbranquiçado (fase final da cozedura). O “ponto de mira” é a área superior ou abóboda da câmara de cozedura do forno.

- A presença de seixos de reduzida dimensão e as concreções formadas por calcário e areias existentes nas argilas (geralmente concentradas na base dos recipientes) que, não sendo eliminadas durante a preparação das pastas, afloram à superfície das peças e provocam, com frequência, a abertura de fissuras durante a fase de secagem ou na cozedura das mesmas;
- Fissuras nas zonas de junção das asas e pegas com o corpo do recipiente, provocadas pela utilização de quantidades deficientes de lambugem ou pela união das partes com diferentes níveis de humidade;
- Película de vidrado pouco regular (algumas áreas com pouco vidrado, outras com vidro em excesso);
- Pingos e escorrências de vidrado (resultantes da utilização de suspensões com densidade excessiva; deficiente aplicação da camada vítrea; ausência de práticas de acabamento);
- Pingos e escorrências de engobe (consequência da deficiente aplicação da camada de engobe e da ausência de práticas de acabamento);
- Impressões digitais na camada de barro, engobe ou vidrado, resultantes do manuseamento imprudente das louças.

Os defeitos decorrentes do processo de cozedura manifestam-se sob a forma de:

- Alteração da cor da superfície das louças pela formação de manchas provocadas pelos gases e fumos libertados no interior do forno, ou pela colocação demasiadamente próxima das peças junto às zonas de passagem das chamas;
- Abertura de fissuras durante os períodos de cozedura ou arrefecimento da louça, que se distinguem daquelas que ocorrem na fase posterior à cocção por apresentarem arestas menos vivas;
- Lacunas de barro e/ou vidrado ao longo do corpo das peças, resultantes do contacto e colagem entre os objetos;
- Lacunas de barro na zona da base ou do frete, resultantes da colagem da peça à superfície que lhe serviu de apoio, e originadas pela limpeza deficiente do objeto após a vidragem;
- Abertura de craquelê na película de vidrado, resultante do aumento do coeficiente de dilatação do corpo cerâmico sem um alongamento semelhante da camada vítrea;
- Película de vidrado sem brilho, provocada por uma atmosfera de cozedura deficientemente ventilada ou pelas temperaturas excessivas da cocção;
- Película de vidrado com aspeto bolhado (fervido), provocada pela reação dos óxidos com o vidro, quando submetidos a uma curva de cozedura demasiado baixa e rápida e/ou pela aplicação de uma camada de vidrado excessivamente espessa;
- Poeiras que, ao se desprenderem das paredes do forno ou das peças enfiadas, se depositam na superfície das louças provocando pequenos pontos salientes.

Identificados os defeitos existentes nas louças, podemos concluir que 64,13% das ocorrências estão associadas à fase de execução e 35,87% derivam da fase de cozedura.

2. AS DIFERENTES CATEGORIAS DE LOUÇA (segundo o critério de funcionalidade atribuído)

Atribuídas as Categorias e Subcategorias a cada um dos objetos, foram identificados dezassete grupos com características funcionais distintas: louça de ir ao fogo (recipientes para confeccionar alimentos); louça de servir alimentos à mesa (baixela); louça para transporte e aprovisionamento de líquidos; louça para conservação de alimentos; louça para lavagens e preparação de alimentos; louça para uso nos cuidados de higiene do corpo; louça contentora de fogo; louça para uso na criação de animais domésticos; louça de jardim; louça decorativa; receptáculos de aforros; louça para uso na produção agrícola (sistemas de rega e moagem); louça para suporte de iluminação; louça para uso nos cuidados de higiene doméstica; cerâmica de construção civil; utensilagem de oleiro; matérias-primas.

Os valores de frequência que o Gráfico 1 (pág. 16) nos oferece permitem-nos concluir que os grupos formados pelos exemplares com funcionalidades associadas à louça de fogo, louça de mesa, louça de transporte e aprovisionamento de líquidos e louça para conservação, lavagens e preparação de alimentos são aqueles que integram as formas ou denominações mais representadas neste subconjunto da Coleção.

Panelas (34), cântaros (28), cafeteiras (26), potes (24), tigelas (22), jarros (22), pratos (21), tachos (20), assadores de castanhas (20), alguidares (19), saladeiras (17), frigideiras (17) e barris (17)], eis os modelos que dominam a representatividade da produção olárica na região do Ribatejo, nesta Coleção. Estas características serão certamente insuficientes para elaborar uma leitura e análise globais e conclusivas dos seus significados, em termos da diversidade de produção deste tipo de louça e também da contextualização social e económica da região em que ela se realizou. Contudo, a partir destes dados é possível avaliar para onde propende essa produção (em termos formais e funcionais), e tecer algumas inferências aos contextos sociais de uso (hábitos alimentares, preferências estéticas, capacidades de aquisição, usos e costumes) a que estas formas cerâmicas estiveram associadas no período cronológico em que incide o nosso estudo.

Os **Cântaros** e **Barris**, enquanto reservatórios de água potável, eram presença indispensável entre o mobiliário das habitações desprovidas de água canalizada. Os **Assadores de Castanhas** são um exemplo da introdução progressiva de novos meios ou utensílios nos hábitos de confecção de alimentos; com o avançar do século, o uso indiferenciado da louça tende cada vez mais para a especialização de formas associadas a um determinado desempenho como é o caso deste recipiente. As **Panelas**, **Tachos**, **Cafeteiras**, **Frigideiras** e **Alguidares** integravam o conjunto de objetos indispensáveis à preparação diária das refeições. Os multifuncionais **Potes**, eram igualmente imprescindíveis num tempo em que não havia contentores frigoríficos para a conservação de víveres. Os **Jarros** e **Tigelas**, a exemplo dos **Pratos**

e **Saladeiras**, eram essenciais na parca diversidade e frugal quantidade de formas que compunham a baixela de cada lar.

Uma produção que, sendo essencialmente vocacionada para modelos de louça utilitária com funcionalidades associadas à conservação, preparação e serviço de alimentos, está claramente marcada por uma conjuntura económica e social que durante grande parte do século XX fixou hábitos de produção e consumos alimentares nesta como nas outras diferentes regiões do país.

Vivendo numa zona de produção agrícola por excelência, a população ribatejana nem por isso deixou de estar condicionada, durante largas décadas do século XX, a uma dieta alimentar sóbria e, consequentemente, diríamos, a um parco equipamento necessário à sua preparação, consumo e conservação. Como muito bem refere José Labaredas (1999), a base da alimentação ali praticada era pouco variada e, ao longo de todo o ano (excepto nos dias assinalados – Páscoa, Natal – e um ou outro dia festivo), ela não incluiria muito mais que:

“os alhos, as cebolas, as couves, os feijões vários (com maior evidência o feijão-frade), a batata; nos peixes: o bacalhau seco, a sardinha fresca ou salgada, de barrica e os peixes de rio e, entre todas as carnes, o porco que sempre foi e continua a ser nos nossos dias, o rei quotidiano da mesa.

Dos animais que criava junto de si, apenas o porco se destinava ao carregio estomacal da família, quase sempre salgado, aconchegadas as peças entre as camadas de sal, nessa arca do tesouro alimentar que é a salgadeira, pois todos os outros – a galinha e os seus ovos, o coelho, o borrego – eram vendidos para equilíbrio do magro orçamento familiar, comparecendo mais raramente à mesa.

As técnicas de culinária empregadas também não se diferenciam das práticas seguidas um pouco por todo o país: o *refogado*, a *fritura*, o *guisado*, o *estufado*, a *assadura*, sobre brasas e o nobre *assado* em forno de lenha” (p. 17).

Estes diferentes modelos cerâmicos, reduzidos à sua expressão mais singela, são, como já antes foi referido, quase sempre executados com pastas elaboradas a partir de duas formulações distintas, conferindo, cada uma, características de maior ou menor porosidade às louças. As menos porosas, feitas a partir de argilas com bom teor de plasticidade, integram o grupo de objetos cuja função está associada ao transporte e aprovisionamento de líquidos. A louça com maior porosidade é feita com pastas ricas em sílica e, quando utilizada na preparação, serviço e conservação de alimentos, apresenta-se total ou parcialmente vidrada. Os modelos de louça fosca – em que se incluem, entre outros, os cântaros, as peças de jardim para cultivo de plantas ornamentais e de cheiro, as peças para uso na produção agrícola e alguns modelos usados na criação de animais – são sempre desprovida de qualquer vidrado. A louça decorativa distingue-se das restantes pela miniaturização dos modelos de uso corrente e pela presença, ainda que reduzida, de objetos de figurado.

Estas formas – que podemos designar clássicas, na medida em que se tratam de modelos cuja produção ocorre ao longo de várias gerações de oleiros – apresentam perfis muito bem definidos, independentemente de nos estarmos a referir aos elevados ou reduzidos níveis de aptidão dos seus

executores, e são resultado de muitas décadas de aperfeiçoamento e adaptação ao seu propósito funcional. Atualmente, muitas delas quase deixaram de ser produzidas no reduzido número de oficinas que se mantêm em laboração. Outras há que, sendo feitas, mantiveram as suas linhas formais mas houve alteração à sua função. Os usos quotidianos em que participam são agora completamente distintos.

Identificados que foram os pontos comuns e as diferenças, procuramos apurar as principais características das tipologias representadas, assim como as técnicas e materiais envolvidos na sua produção.

2.1 LOUÇA DE IR AO FOGO (confeção de alimentos)

Enquanto recipientes para cozinhar alimentos, estas louças estão rodeadas de um conjunto de propriedades que assegurem essa funcionalidade. Referimo-nos, nomeadamente, à utilização de pastas onde predominam as argilas com areias siliciosas que lhes conferem baixos coeficientes de dilatação, boa condutibilidade e baixos níveis de porosidade.

Estes objetos, à semelhança daqueles em que os alimentos são preparados, conservados ou servidos à mesa, contêm, geralmente, a face interior vidrada, característica que lhes confere impermeabilidade e maior grau de higiene, como é exigido nos recipientes destinados à confeção de refeições. Contudo, como já tivemos oportunidade de referir, a prática generalizada de procurar limitar a vidragem à face interior das louças – aquela que fica em contacto direto com os alimentos – não assenta tanto numa opção estética, mas corresponde, antes, a uma estratégia comercial e económica; pois quanto menor for a quantidade de matérias-primas utilizadas tanto mais barato será o custo envolvido na produção e, consequentemente, mais baixo o preço de venda das louças produzidas. Entre o conjunto de modelos integrados nesta categoria, figuram as assadeiras, cafeteiras, frigideiras, panelas e tachos; modelos aos quais foi acrescentado o revestimento de vidrado, estando, no entanto, desprovidos de qualquer adorno ou tão-somente complementados com efeitos decorativos subtis (caneluras e filetes excisos ou pintados), quase imperceptíveis.

Assadeira

No conjunto estudado existem sete exemplares, provenientes de sete centros oleiros¹¹⁰.

As assadeiras têm como características formais a base elipsoidal a partir da qual se ergue, verticalmente, a parede que forma o corpo cujas dimensões variam entre os seis e os nove centímetros de altura¹¹¹. Esta parede é encimada por um bordo boleado delimitado, na face exterior, por uma ou duas caneluras. As pegas são colocadas junto ao bordo, nas extremidades do eixo de maior dimensão longitudinal da assadeira e assumem duas configurações distintas: dois pequenos destaques com perfil

¹¹⁰ Vide Anexo 2, Quadro IX.

¹¹¹ Exceção feita ao modelo BI.079 (vide Anexo 1), cujo corpo apresenta um formato tronco-cónico aplanado em dois lados opostos.

ondulado, dispostos horizontalmente, em posição paralela à linha do bordo do recipiente; ou dois destaques, de secção redonda, dispostos em forma de arco.

Existe um único exemplar (BI.079) que difere da morfologia descrita. Provém de Coruche e foi modelado por António Cipriano Rodrigues Quintas que lhe deu a forma de alguidar tronco-cónico com as paredes aplanadas em dois ângulos opostos, assemelhando-se ao “alguidar torto”, para cozinhar o arroz de pato, produzido sobretudo nas olarias da região Norte do país.

As assadeiras, utilizadas para a confecção de assados, de peixe ou de carne, no forno, continuam a ser produzidas, mas agora em sistema industrial, com recurso à moldagem por prensa. A concorrência industrial, somada à morosidade da sua execução no torno de oleiro, tornaram praticamente inviável o prosseguimento da feitura destas peças segundo o método artesanal.

Assador de castanhas

No conjunto estudado existem 20 exemplares, provenientes de 11 centros oleiros¹¹².

Entre os assadores de castanhas, comumente designados por “assadores”, existem duas variantes: os que se destinam ao uso doméstico e aqueles utilizados pelos vendedores ambulantes de castanhas assadas. As dimensões e os perfis são variados. Os tamanhos oscilam entre os 16,5cm de altura e os 17cm de diâmetro (BI.118), e os 24,5cm de altura e os 22,5cm de diâmetro (BH.789). Os bojos possuem formato ovoide, esférico, semiesférico, periforme ou cilíndrico. Como denominador comum têm apenas as asas, colocadas em par, e a parede da zona inferior do corpo que se apresenta perfurada com pequenos orifícios redondos.

Contrariamente aos assadores de uso doméstico, que são providos de fundo de barro com perfurações redondas de reduzida dimensão, os assadores de castanhas para venda ambulante não possuem fundo. Em vez disso, são-lhes introduzidas pequenas perfurações na parte inferior do corpo, em disposição equidistante, onde depois são encaixados e fixados os arames que servem de suporte ao fundo amovível, de formato circular, feito de chapa metálica zincada.

Cafeteira

No conjunto estudado existem 26 exemplares (dez dos quais com um elemento de conjunto associado que é, neste caso, um testó), provenientes de 12 centros oleiros¹¹³.

Em termos formais, a cafeteira apresenta pouca variação no seu perfil. Tem corpo ovoide; asa lisa ou canelada na face superior, disposta em arco; bocal redondo ou provido de um bico para escoar os líquidos; e, em alguns casos, munida de um testó discoide. O revestimento com vidro limita-se à face interior.

À Cafeteira estão associadas várias funcionalidades. Serviam para preparar o café “de borra”, ferver o leite, aquecer as águas utilizadas na higiene corporal e nas lavagens das louças. Por hábito, era

¹¹² Vide Anexo 2, Quadro X.

¹¹³ Vide Anexo 2, Quadro XI.

mantida cheia de água e colocada no chão da lareira, junto às brasas, para garantir a reserva permanente daquele líquido quente.

Forma para bolos

No conjunto estudado existe somente um exemplar (BI.005)¹¹⁴, proveniente de Concavada.

Este modelo, com utilidade associada unicamente à cozedura de massas de bolos no forno, tem base circular plana e corpo tronco-cónico invertido ladeado por duas pequenas pegas. Na face interior, ao centro da base, ergue-se um corpo tronco-cónico estreito, componente característico das “formas de ninho”.

A “forma de ninho”, apesar de harmoniosa e funcional, teve uma produção extremamente reduzida e cedo foi substituída por modelos idênticos, mas fabricados em alumínio.

Frigideira

No conjunto estudado existem 17 exemplares, provenientes de sete centros oleiros¹¹⁵.

A Frigideira, utilizada para frigar carne, peixe ou ovos, corresponde a um recipiente tronco-cónico invertido – embora existam modelos em que a parte superior do corpo se ergue verticalmente (ex: BH.743, BH.867, BH.966) – com duas asas dispostas em arco ou, como é uso mais frequente, munido de um cabo aposto, em posição horizontal, a partir do bordo.

Os recipientes a que são fixadas asas são denominados por “frigideiras de asas”. Os modelos providos de um cabo são vulgarmente designados por frigideiras “rabeiras”, “de rabo”, “de cabo” ou, como sucede na região de Coruche, por “cacifre”. Refira-se, a este propósito, o que foi escrito por Margarida Ribeiro no seu *Estudo Histórico de Coruche*, informando que o cacifre destinado “a derreter o toucinho ou a dar uma fritura rápida no enchido do conduto, [era]¹¹⁶ colocado diretamente sobre as brasas. O cabo longo permite manter a extremidade afastada do calor para ser facilmente manejável” (1959: 17).

As frigideiras são desprovidas de qualquer decoração e impermeabilizadas, na sua face interior, com vidro de base incolor. As dimensões das frigideiras com cabo variam entre 3,5-7,4cm de altura e 22-27cm de diâmetro. Nos exemplares com asas as dimensões oscilam entre os 4-8,1cm de altura e os 17,5-30cm de diâmetro.

Panela

No conjunto estudado existem 34 exemplares (21 dos quais com um elemento de conjunto associado que é, neste caso, um testó), provenientes de 11 centros oleiros¹¹⁷.

¹¹⁴ Vide Anexo 1, Fig. 346.

¹¹⁵ Vide Anexo 2, Quadro XII.

¹¹⁶ Grifos nossos.

¹¹⁷ Vide Anexo 2, Quadro XIII.

A Panela, um dos modelos mais comuns neste núcleo da Coleção e também um dos mais produzidos nos catorze centros oleiros representados, apresenta-se em duas variantes formais: corpo cilíndrico e corpo ovoide¹¹⁸; neste último o bojo pode ser acrescido de uma asa apenas, ou por duas como sempre acontece naquele outro. As panelas cilíndricas, para confeccionar alimentos sobre fogão, são tapadas com testos em forma de calote de esfera, encimados por um remate em forma de botão que cumpre a função de pega. As panelas de perfil ovoide, para cozinhar alimentos sobre fogo de lareira, são acompanhadas de um testo discoide, ligeiramente côncavo na face superior, com ou sem qualquer protuberância a servir de pega¹¹⁹.

A impermeabilização, quando é feita, limita-se à face interior deste recipiente utilizado, especialmente, na cozedura de batatas, confecção de sopas¹²⁰ e aquecimento de água.

A panela BI.131 (*vide* Anexo 1, Fig. 492), de asa bifurcada fixada junto ao bordo e parte superior do bojo, está representada por um único exemplar, circunstância que reflete bem a raridade, quer do uso, quer da feitura, deste modelo na região do Ribatejo. Concebida para confeccionar alimentos sobre fogueira – com as asas colocadas em posição contrária à zona de emissão do fogo, evitando assim o seu sobreaquecimento –, a sua produção foi, segundo informação oral transmitida¹²¹, inspirada em modelos semelhantes produzidos na região do Alentejo, onde, efetivamente, esta forma parece ter sido mais difundida¹²². Contudo, a sua feitura não ficou concentrada na região sul do país. Existem formas de perfil idêntico produzidas em zonas geográficas mais distantes, como é o caso de um exemplar, procedente da região de Bragança, ilustrado na coleção de desenhos, pertencente a António Augusto da Rocha Peixoto (1866-1909), sobre peças de olaria modeladas na região do Minho e de Trás-os-Montes e estudadas pelo etnógrafo¹²³.

Acreditamos estar perante um modelo cuja produção mais intensa e regular se verificasse nas oficinas de olaria da região do Alentejo e daí tenha sido propagado a unidades de produção situadas noutras regiões do país.

Tacho

No conjunto estudado existem 20 exemplares (cinco dos quais com um elemento de conjunto associado que é, neste caso, um testo), provenientes de nove centros oleiros¹²⁴.

¹¹⁸ Sobre a produção do modelo com bojo ovoide em olarias situadas na região do Vale do Tejo, ela reportar-se-á, pelo menos, aos séculos XV-XVI, como testemunha o exemplar ilustrado na página 40 da *Olaria Portuguesa: do Fazer ao Usar* (Henriques da Silva [et al] 2003), ali equivocadamente denominado por “Pote”.

¹¹⁹ Este modelo de panela era igualmente utilizado pelos trabalhadores rurais na preparação da “cozinha de chão”, ou seja, quando procediam à confecção da refeição para o almoço, sobre fogueira improvisada, no próprio local de trabalho.

¹²⁰ De modo frequente a “sopa de feijão com couve”.

¹²¹ Informação cedida pelo oleiro Gabriel Maria Rosa (Muge).

¹²² No acervo do MNE existem mais exemplares de configuração idêntica, todos eles produzidos em olarias no Alentejo.

¹²³ Sobre a história da coleção de desenhos de peças de olaria pertencente a Rocha Peixoto legada a Manuel Joaquim Rodrigues Monteiro, seu primo, consultar o texto de Henrique Barreto Nunes e Isabel Maria Fernandes, 1998: 3-28.

¹²⁴ *Vide* Anexo 2, Quadro XIV.

Os Tachos cilindriformes, e uma sua variante, a “Tigela de fogo”¹²⁵ (*vide* Anexo I, Fig. 232-233), que difere dos primeiros essencialmente na forma tronco-cónica invertida do corpo, são providos de duas asas, quase sempre dispostas em arco, paralela ou perpendicularmente à linha limite do bordo, e revestidos com vidro incolor na sua face interior. Apresentam-se com diferentes dimensões e têm a sua função associada à confecção de guisados de carne (cabrito, borrego, porco). O seu uso atual está praticamente circunscrito aos estabelecimentos da área da restauração que, assumindo uma postura estética, mantêm o serviço (mas não a confecção) de refeições nestes recipientes de barro.

O modelo BI.135 (*vide* Anexo I, Fig. 496), de dimensão muito reduzida e provido de um cabo (Ø 18,5cm, com o cabo incluído) era utilizado na confecção de papas para as crianças. A “mexuda”, termo pelo qual era conhecida, era preparada com farinha de milho, água, azeite e açúcar.

Tigela (das tigeladas)

No conjunto estudado existem cinco exemplares, provenientes de cinco centros oleiros¹²⁶.

As tigelas “das tigeladas” são reservadas à confecção do doce regional com o mesmo nome. Estes recipientes com perfil em forma de calote de esfera e altura de parede bastante reduzida, são geralmente produzidas em barro fosco. Alguns oleiros afirmam ser essa a particularidade que confere distinção aos doces confeccionados em recipientes vidrados. Característica que Maria de Lurdes Modesto, autora do livro *Cozinha Tradicional Portuguesa* (1982) parece subscrever quando refere que o preparado das “Tigeladas de Abrantes” deve ser colocado em tigelas de barro não vidrado, bem enxutas e previamente aquecidas (pp.183-186).

2.2 LOUÇA DE SERVIR À MESA (baixela)

Azeitoneira

No conjunto estudado existe um exemplar (BH.874), proveniente de Sardoal. Corresponde a um recipiente tronco-cónico, lobulado e compartimentado por duas áreas de diferentes dimensões – a maior reservada às azeitonas, a mais pequena para colocação dos caroços –, com função associada ao serviço de azeitonas à mesa.

A produção de azeitoneiras inclui a aplicação de vidro impermeabilizante na face interior dos recipientes, que pode ser antecedida de um revestimento com engobe.

Caneca

No conjunto estudado existem sete exemplares, provenientes de seis centros oleiros¹²⁷.

¹²⁵ Como o nome indica, este modelo de tacho de fundo estreito assemelha-se a uma tigela e era utilizado para cozinhar os alimentos (guisados de porco, cabrito, borrego) sobre fogueira. À medida que se foi banindo a lareira do equipamento das cozinhas, o tacho foi sofrendo alterações na sua morfologia, o fundo tomou um diâmetro mais largo para mais facilmente se manter em equilíbrio sobre a grelha dos fogões a lenha ou a gás.

¹²⁶ *Vide* Anexo 2, Quadro XV.

¹²⁷ *Vide* Anexo 2, Quadro XVI.

As canecas apresentam um corpo cilíndrico ou elipsoidal, com uma asa disposta em arco. Os esquemas decorativos variam entre a ausência de qualquer adorno; o revestimento da face interior ou exterior com película de engobe e os efeitos geométricos engobados ou pintados. O revestimento com vidro incolor faz-se sobre a totalidade da peça ou apenas na sua face interior.

Este modelo de recipiente continua a ter função associada ao serviço de vinho ou de água, e a sua produção, embora residual, ainda é mantida.

As canecas com formato semelhante ao modelo BH.711 (*vide* Anexo 1, Fig. 6), também designadas por púcaros, eram quase sempre modeladas como elemento de um conjunto formado por três objetos: o cântaro, o testo (em forma de prato) para tapar o cântaro servindo, ao mesmo tempo, de suporte ao terceiro elemento, o “púcaro” ou caneca.

Chávena

O único exemplar (BI.193) existente no conjunto estudado tem proveniência de Fazendas de Almeirim.

A chávena difere formalmente da caneca por ter um bocal mais largo que o diâmetro da base ou, se preferirmos, do frete. Este exemplar, em concreto, tem a particularidade de possuir a parede com uma espessura invulgarmente fina. Na face exterior foi aplicado óxido de cobre diretamente sobre a pasta e executada, posteriormente, a impermeabilização total da peça com vidro de base incolor.

A chávena é um modelo com uma escala de produção muito estreita e tem associada a função de recipiente para serviço de chá ou leite.

Jarro

No conjunto estudado existem 22 exemplares, provenientes de nove centros oleiros¹²⁸.

Nos jarros estão incluídos perfis e tamanhos pouco diversificados. Estes recipientes caracterizam-se pela forma do bojo ovoide, o colo hiperboloide alto, o bocal bilobado e uma asa disposta em arco desde o colo até ao bojo. Os modelos BI.128 e BI.164 (*vide* Anexo 1, Figs. 489 e 532) com bojo esferoide, são menos frequentes e possuem dimensões geralmente inferiores aos exemplares atrás referidos. O jarro BI.006 (*vide* Anexo 1, Fig. 347) possui formato tronco-cónico e corresponde ao modelo, neste conjunto de 22 exemplares, que aparece representado com menor frequência: somente uma vez.

Na decoração, a principal característica centra-se no recurso ao engobe para revestimento da parede interior e a sua impermeabilização com vidro de base transparente. Na face exterior é feito uso recorrente de vidrados transparentes para cobrir pinturas mono ou policromáticas e revestimentos ou efeitos geométricos engobados. Por vezes, os vidrados incolores são misturados com pigmento (óxido de cobre ou óxido de manganês) e aplicados em camadas de espessura elevada, que tendem a apresentar escorrências, em sentido descendente, delimitadas por uma linha curva e irregular.

¹²⁸ *Vide* Anexo 2, Quadro XVII.

Este conjunto de exemplares recebe diferentes designações locais, algumas decorrentes da função associada, outras com nomenclatura mais genérica. Os modelos associados ao serviço de vinho são designados por “canjeirão” ou “cajeirão” (corruptelas do termo *canjirão*), enquanto os que servem de vasilha para a água são identificados por “picheiras” ou “bilhas”. Já aqueles relacionados com o serviço de leite são denominados por “leiteiras”.

Prato

No conjunto estudado existem dezasseis exemplares, provenientes de nove centros oleiros¹²⁹.

Os pratos¹³⁰, utilizados como suporte para serviço e ingestão de alimentos, estão representados por objetos que diferem nos seus perfis e elementos decorativos. Existem sete pratos¹³¹ cujo corpo tronco-cónico invertido culmina com aba extrovertida plana – com funcionalidade associada ao serviço de comida consistentemente confeccionada –, que se distinguem de outro grupo formado por nove unidades¹³² – empregues preferencialmente no serviço de comida com apresentação mais liquefeita – cujo bordo, de perfil côncavo, descreve um movimento introvertido. Alguns modelos assentam sobre base circular plana¹³³, outros são suportados por frete anelado¹³⁴.

As composições decorativas variam entre a aplicação de manchas irregulares de cor verde ou a aplicação sequenciada de pequeninos pontos redondos engobados, dispostos junto ao bordo ou na restante área da face superior do prato. A estes efeitos juntam-se ainda as formas gomadas, por sobre a aba, e o revestimento total do interior do prato, com engobe.

O uso de vidrado incolor como impermeabilizante faz-se apenas na face superior destes recipientes.

Púcaro

No conjunto estudado existem três exemplares, provenientes de três centros oleiros¹³⁵.

O púcaro, usado como recipiente para ingestão de líquidos (água ou vinho), tem como principal característica do seu perfil o bojo ovoidal, o colo baixo, o bordo anelado e uma asa aposta, em arco, desde o bordo, ou desde o colo, até ao bojo¹³⁶.

A impermeabilização do púcaro, quando verificada, limita-se à aplicação de vidro incolor na face interior destes recipientes desprovidos de qualquer efeito de adorno.

¹²⁹ Vide Anexo 2, Quadro XVIII.

¹³⁰ O prato é dos recipientes contentores mais antigos que a história da produção de utensilagem de barro contém. Os vestígios arqueológicos encontrados junto de algumas antas de diversas regiões do globo remontam ao período neolítico.

¹³¹ Ref.^a BH.857, BI.034, BI.048, BI.049, BI.109, BI.110 e BI.187.

¹³² Ref.^a BH.741, BH.745, BH.856, BH.911, BH.930, BH.932, BH.934, BH.961 e BH.991.

¹³³ Ref.^a BH.741, BH.745, BH.856, BH.857, BH.911, BH.930, BH.932, BH.934, BH.961, BH.991, BI.034.

¹³⁴ Ref.^a BI.048, BI.049, BI.109, BI.110, BI.187.

¹³⁵ Vide Anexo 2, Quadro XIX.

¹³⁶ Sobre as formas e funções dos púcaros, leia-se *Algumas Palavras a Respeito dos Púcaros de Portugal*, de Carolina Michaelis de Vasconcellos (1921) e os *Púcaros de Barro*, de Armando de Lucena (1944a) que nos informa também sobre a “incomparável frescura” e o “paladar da argila” que a água adquire, quando bebida por este recipiente de barro.

Segundo informa Armando de Lucena (1944a) – expressão também confirmada em abordagens feitas aos oleiros – “em tôdas as olarias portuguesas se fabricaram púcaros; muito espalhado o seu emprêgo nas libações modestas, e companheiro inseparável das bilhas nas cantareiras, o púcaro é uma peça de ensaio para aprendizes da roda, porque a sua forma rapidamente se desenvolve sob as mãos do oleiro pouco experiente ainda” (pp.21-22).

Hoje, este recipiente continua a ser produzido com as mesmas linhas formais, mantendo-se inalteradas as suas funcionalidades.

Saladeira

No conjunto estudado existem 17 exemplares, provenientes dez centros oleiros¹³⁷.

As saladeiras têm como principal característica a sua forma tronco-cônica invertida com duas pegas semicirculares, de face superior gomada, colocadas horizontalmente junto à linha do bordo¹³⁸. As variantes observadas restringem-se ao perfil do bordo boleado, com lábio linear ou ondulado, e à inexistência de pegas em alguns exemplares. O modelo BH.921 (*vide* Anexo 1, Fig. 250), proveniente de Chainça, é um exemplo de peça que concentra essas duas variantes: saladeira com remate superior ondulado e desprovida de pegas.

As dimensões também diferem. Neste núcleo da Coleção estão representados, *grasso modo* falando, seis tamanhos diferentes, cada um associado a funções distintas¹³⁹. No serviço de alimentos à mesa, as saladeiras de dimensões mais reduzidas eram utilizadas como recipientes de refeições cozinhadas (quase sempre sopas) para serviço individualizado; nos recipientes de tamanho médio disponham-se as saladas e as migas; as de maior capacidade serviam de prato comum (*prato grande*, como vulgarmente era designado), partilhado pelos comensais à mesa, de onde se comiam as açordas, os guisados, as “batatas de rebolão”.

A ostentação de decorações, situadas na face interior, quase sempre concentradas na parte superior do corpo, é uma constante neste modelo. Aplicam, sob o vidrado, o engobe de tonalidade branca ou amarelada, revestindo total ou parcialmente a face interior do recipiente; utilizam o óxido de cobre ou o óxido de manganês para produzir efeitos decorativos sobre a área engobada ou simplesmente aplicados diretamente sobre o barro. Os motivos centram-se recorrentemente nas formas geometrizarantes e nas manchas irregulares, de tonalidade verde ou acastanhada, aplicadas sobre a superfície da parede das peças.

As saladeiras integram o grupo restrito de louça que continua a ser produzida, sem alterações de perfil, nas oficinas de olaria desta região.

¹³⁷ *Vide* Anexo 2, Quadro XX.

¹³⁸ Estes pequenos apêndices laterais, ou nalguns casos somente o perfil do bordo (boleado ou arredondado, mas nunca extrovertido), são os dois pormenores de composição que permitem distinguir as saladeiras dos alguidares com dimensões entre si semelhantes.

¹³⁹ *Vide* Anexo 2, Quadro XXI.

Terrina

No conjunto estudado existem quatro exemplares (cada um com um elemento de conjunto associado que é, neste caso, um testó), provenientes de quatro centros oleiros¹⁴⁰.

As terrinas têm características formais diversificadas. O bojo pode ser ovoide, hemisférico ou esferoide. As asas, colocadas em posição paralela ou perpendicular à linha de limite do bordo, apresentam forma gomada ou de arco. Os efeitos decorativos, quando aplicados, fazem-se pela disposição de filetes, caneluras, manchas e motivos geométricos, desenhados com engobe ou suspensões aquosas de óxido de cobre e manganês. A impermeabilização é feita pelo emprego de vidro de base transparente, cobrindo toda a superfície das peças.

A terrina corresponde a um modelo pouco frequente entre as formas produzidas nas olarias da região, tem a sua função associada ao serviço de sopa, e o recipiente é sempre coberto por um testó de de configuração discoide ou em calote de esfera. Neste conjunto, o exemplar BH.873/1/2 (*vide* Anexo 1, Figs. 191 e 192), produzido em Sardoal, está também associado à função de açucareiro.

Tigela

No conjunto estudado existem nove exemplares, provenientes de seis centros oleiros¹⁴¹.

As tigelas têm como principal característica formal o corpo semiesférico assente sobre um frete anelado. A sua frequente bicoloração é conferida pelo revestimento, total (da face interior) ou parcial (da face exterior) da sua superfície, com engobe de tonalidade amarelada. A impermeabilização é feita com vidro de base transparente.

As tigelas, associadas ao consumo de alimentos líquidos (recipientes de tamanho mais reduzido) ou sólidos (recipientes de maior dimensão), tinham utilização frequentemente no serviço de sopa; café, vinho ou água. Serviam também para preparar as “sopas de leite”¹⁴² e guardar marmelada.

Vinagreira

No conjunto estudado existem seis exemplares (um dos quais com um elemento de conjunto associado que é, neste caso, uma tampa), provenientes de quatro centros oleiros¹⁴³.

A vinagreira, peça de dimensões relativamente reduzidas (altura média: 18,5cm), tem como principal característica o bojo com perfil curvilíneo com estreitamento bastante pronunciado na zona de transição para o colo (*gargalo*) cilindriforme e bastante estreito, o bordo bilobado e a asa canelada, disposta desde o colo até à zona de diâmetro máximo do bojo.

Neste conjunto existe um exemplar (BH.946) adornado com formas engobadas (*vide* Anexo 1, Fig. 279); outro ao qual foi apostado engobe e, sobre este, óxido de cobre (*vide* Anexo1, Fig. 183); e quatro

¹⁴⁰ *Vide* Anexo 2, Quadro XXII.

¹⁴¹ *Vide* Anexo 2, Quadro XXIII.

¹⁴² Pão migado e misturado com leite.

¹⁴³ *Vide* Anexo 2, Quadro XXIV.

têm a face exterior engobada e impermeabilizada com vidro pigmentado – dois com tonalidade verde (*vide* Anexo1, Figs. 8 e 38) e dois com tonalidade castanha (*vide* Anexo1, Figs. 9, 573 e 574).

A vinagreira BI.198/1/2, de autoria atribuída ao oleiro Filomeno Nunes (1919-1996), de Fazendas de Almeirim, é o único objeto com formato antropomórfico presente entre os exemplares selecionados para este estudo. Nela encontramos um modelo de garrafa, com grande analogia morfológica às vinagreiras produzidas em Mafra e Caldas da Rainha¹⁴⁴, que poderá ter sido inspirado naquelas produções forâneas, e resulta, provavelmente, de influências técnicas que o oleiro recebeu na sua passagem pela terra das cerâmicas de Bordalo¹⁴⁵.

A Vinagreira, também designada por “Almotolia” é utilizada como recipiente para azeite e vinagre.

2.3 LOUÇA PARA TRANSPORTE E APROVISIONAMENTO DE LÍQUIDOS

Na categoria dos hidrocerames estão incluídos os barris, bilhas, cântaros, cantis, ferrados, garrafões e moringues. Na preparação dos barros para a sua modelação é tido em consideração o grau de porosidade da pasta, que será tanto mais baixo quanto mais altos forem os níveis de fusibilidade¹⁴⁶. Quando os limites mínimos de porosidade são ultrapassados, estes recipientes, enquanto contentores de líquidos, têm a sua funcionalidade diminuída.

Antes de ser vulgarizado o sistema canalizado das águas, o seu abastecimento era feito em fontanários públicos e o aprovisionamento assegurado por este tipo de recipientes. Por esse motivo, a produção de cântaros manteve-se intensa e regular até cerca das décadas de 1970-1980, altura em que a distribuição de água por tubagem se generalizou pelos lares ribatejanos.

Barril

No conjunto estudado existem 17 exemplares, provenientes de oito centros oleiros¹⁴⁷.

Esta forma, cuja produção, na opinião de alguns autores, remontará ao período romano, era utilizada pelos trabalhadores agrícolas, como vasilha de transporte de água, e apresenta como característica formal o bojo bastante curvilíneo, colo cilindriforme estreito ladeado por duas asas.

¹⁴⁴ Caldas da Rainha e Mafra desempenharam um papel importante, como centros de produção oleira, durante o período de tempo em que o nosso estudo incide. Essa relevância manifestou-se a vários níveis, nomeadamente no aparecimento de modelos inéditos de elevada qualidade técnica formal e decorativa. Segundo Bringel, “A presença das famosas loiças de Mafra fazia-se sentir pelas muitas feiras e mercados da vasta região estremenha e ribatejana [e] a presença deste tipo de vasilhame no centro oleiro de Mafra parece ter-se verificado com mais notoriedade a partir dos anos 30 (...). É muito natural que as garrafas antropomórficas caldenses, de segura datação anterior, pudessem ter influenciado a cerâmica mafrense.” (2005: 135-138).

¹⁴⁵ No seu percurso profissional, Filomeno Nunes trabalhou como oleiro nas Caldas da Rainha, mas também em Muge, Almeirim, Santarém, Coruche, Flor da Rosa, Estremoz, Redondo, Fuseta e Lisboa.

¹⁴⁶ Por fusibilidade entende-se a capacidade que o barro tem de vitrificar durante a cozedura. Para além da dimensão das partículas de argila (quanto mais fino o grão mais facilmente vitrifica) os sais de cálcio, ferro, magnésio, potássio e sódio são os componentes que maior influência exercem na capacidade de vitrificação das pastas.

¹⁴⁷ *Vide* Anexo 2, Quadro XXV.

O conjunto representado na coleção apresenta algumas variantes nos perfis e nos diâmetros. Por exemplo, o modelo BH.812 (*vide* Anexo 1, Fig. 127) tem bojo ovoide, mede 20,6cm de altura e atinge, na zona mais larga do bojo, 16cm de diâmetro; já o modelo BH.794 (*vide* Anexo 1, Fig. 108), apresenta um bojo cilíndrico com 21cm de diâmetro e 26,7cm de altura; enquanto o modelo BI.134 (*vide* Anexo 1, Fig. 495) tem o bojo com formato esferoide (Ø 20,5cm) e atinge 20cm de altura.

Os efeitos decorativos, quando aplicados, são feitos na parte superior do bojo, podendo variar entre os filetes – incisos ou pintados, concêntricos ou de perfil ondulado – e os frisos compostos por pontos incisos.

Bilhas das estações

No conjunto estudado existem quatro exemplares, provenientes de dois centros oleiros¹⁴⁸.

Optámos por não integrar estas quatro referências no grupo de objetos denominados por “Cântaros”, assinalando-as separadamente, não apenas por se tratar de modelos cuja especificidade formal e funcional as distingue daqueles hidrocerames, mas também por serem recipientes aos quais estes vocábulos de nomenclatura específicos, utilizados entre a comunidade de oleiros, permitem distinguir e identificar estas vasilhas em particular.

As “Bilhas das estações”, assim denominadas por serem vendidas nas estações e apeadeiros dos caminhos-de-ferro, constituem um exemplo de louças produzidas para um mercado específico – os viajantes de comboio –, denotando, ao mesmo tempo, que o circuito dos transportes ferroviários na região do Ribatejo foi propício ao desenvolvimento de uma produção especializada, acompanhada sobretudo pelas oficinas instaladas nas localidades mais próximas dos traçados da ferrovia¹⁴⁹ (*vide* Anexo 8, Figs. 1 e 2).

As “bilhas das estações” distinguem-se dos cântaros vulgares pela sua reduzida capacidade e, em termos formais, por apresentarem o bojo mais esguio, o colo e bordo mais estreitos, e por possuírem sempre tampa. Este ajustamento de formas prende-se, obviamente, com a necessidade de maximizar o aproveitamento do espaço de acondicionamento nas carroças ou nas cestas em que eram transportadas até ao ponto de venda, mas também pela intenção de diminuir os níveis de desperdício de água na manipulação das bilhas.

¹⁴⁸ *Vide* Anexo 2, Quadro XXVI.

¹⁴⁹ Cruzando as informações constantes nos Cadernos Eleitorais, a que fazemos referência na página 95, com os relatos orais recolhidos junto dos nossos informantes, verificamos que o arranque e funcionamento dos transportes ferroviários nesta região não só chamou a si muita mão-de-obra, como assegurou condições de trabalho e garantias salariais a muitos ribatejanos. Tal facto não passou ao lado do sector da olaria e até contribuiu para o decréscimo do número de oleiros na região. Em Árgea, por exemplo, alguns profissionais do barro substituíram a sua atividade de sempre pela de empregado ferroviário, no Entroncamento.

Cântaro

No conjunto estudado existem 28 exemplares (oito dos quais com um elemento de conjunto associado que é, neste caso, um testo), provenientes de onze centros oleiros¹⁵⁰, prevalecendo, em todos eles, as coincidências formais. Os cântaros, nem sempre providos de texto, apresentam bojo ovoide, com inflexão bastante acentuada na zona de transição para o colo cilindriforme e baixo adornado com canelura anelada, situada, geralmente, a meia altura da parede. A asa, de secção rectangular, é, invariavelmente, canelada, disposta em arco a partir do colo e terminando na parte superior do bojo. São produzidos em barro fosco, sem qualquer aplicação de vidro.

Os efeitos decorativos (filetes incisos ou pintados, e formas geométricas ou vegetalistas engobadas) são aplicados na parte superior do bojo. Neste conjunto, para além das composições ornamentais referidas, existem três exemplares (BH.841, BH.843, BH.846), provenientes de Sardoal, munidos de asas com efeito entrançado que contêm incrustações de pequenos fragmentos de porcelana cozida, introduzidas nas peças ainda em estado cru. Ora, se entendermos a asa como elemento facilitador da preensão do cântaro, este pormenor decorativo reduz substancialmente o seu propósito funcional e faz-nos levantar a questão sobre a intenção de produção destas peças: uso quotidiano, ou simplesmente decorativo?

A característica formal do cântaro ribatejano distingue-o dos modelos produzidos noutras regiões do país. Difere dos tradicionais cântaros minhotos, com o bocal largo a encimar o colo que afunila na direção do bojo¹⁵¹; dos cântaros da região de Coimbra com as duas asas dispostas a partir do colo, formando ângulo recto com o bojo¹⁵²; dos modelados nas olarias da região saloia, igualmente bojudos mas com colo e bocal mais estreitados¹⁵³; dos cântaros alentejanos, com o colo cilindriforme alto¹⁵⁴; do cântaro algarvio, transformação direta da ânfora¹⁵⁵.

O cântaro, a par da panela de bojo ovoide, constitui o modelo de maior referência na produção olárica ribatejana, e é talvez o único sem diferenciação formal entre as unidades de produção dos diferentes centros. Entre a comunidade ribatejana são utilizados vários termos para identificar o objeto que aqui designamos por “Cântaro”. Ainda que não possamos falar de um entendimento generalizado, percebemos que ao termo “Infusa” estão geralmente associados os modelos de capacidade mais reduzida (≥ 1 litro); os de porte médio (até 10 litros) são designados por “Quarta”; ao termo “Cântaro” correspondem os recipientes de maior dimensão (≈ 15 litros). Apesar desta distinção que resulta da relação nome/dimensão do recipiente, é frequente o uso do termo “Cântaro” ou “Bilha” para referir qualquer um deles.

¹⁵⁰ Vide Anexo 2, Quadro XXVII.

¹⁵¹ Sobre a forma do cântaro minhoto, veja-se Filipe, Graça (coord.). 2003: 225, 229.

¹⁵² Sobre a forma do cântaro da região de Coimbra, veja-se Filipe, Graça (coord.). 2003: 295, 297.

¹⁵³ Sobre a forma do cântaro da região de Lisboa, veja-se Filipe, Graça (coord.). 2003: 315.

¹⁵⁴ Sobre a forma do cântaro da região do Alentejo, veja-se Filipe, Graça (coord.). 2003: 363, 373.

¹⁵⁵ Sobre a forma do cântaro da região do Algarve, veja-se Filipe, Graça (coord.). 2003: 391.

Nestas oficinas eram produzidos oito tamanhos diferentes de cântaros – o modelo mais pequeno tinha capacidade de um litro e o maior comportava aproximadamente 20 litros – assinalados por algarismos puncionados, marcas ungueais ou impressões digitais, inscritos, geralmente, na zona terminal da asa ou na área que a ladeia. Ao número de “marcas” ou “dedadas” e à sua localização (do lado esquerdo, ao centro, ou do lado direito da asa) correspondia a uma medida (capacidade) padrão do cântaro¹⁵⁶.

Cantil

No conjunto estudado existem quatro exemplares, provenientes de quatro centros oleiros¹⁵⁷.

Os cantis, também designados por “Barris”, tiveram uso comum com especial incidência nas regiões do Ribatejo, Alentejo e Algarve. Estes hidrocerames, com formato discoide, possuem gargalo estreito e quatro pequenas asas, dispostas em arco, na zona lateral do corpo, por entre as quais se fazia passar um varaço que os suspendiam quando transportados a tiracolo; e não apresentam qualquer revestimento de vidrado¹⁵⁸.

Os exemplares representados na Coleção, não obstante exibirem ergonomia nas formas, já não possuem o rigor e a leveza característica de quando existia o uso corrente deste tipo de recipientes (até ao terceiro quartel do século XX). As paredes demasiadamente espessas diminuem bastante a funcionalidade originalmente pensada para este recipiente de transporte de líquidos e evidenciam a alteração da sua função primeira como objeto utilitário para exemplar de uso decorativo.

Até à década de 1960 o cantil, à semelhança da panela de bojo ovoide e da saladeira de dimensão reduzida, fez parte da baixela simples e rudimentar utilizada nos locais de faina rural pelos trabalhadores agrícolas e pastores da região.

Neste conjunto existe um exemplar (*vide* Anexo 1, Fig. 106), com o bojo estrangulado a meia altura da parede configurando uma forma de cabaça, cuja posição de descanso (na vertical), contrariamente ao que se verifica nos modelos discoides (naturalmente assentes na horizontal), não difere daquela que é tomada no seu manejo e transporte.

Ferrado

No conjunto estudado existem seis exemplares, provenientes de quatro centros oleiros¹⁵⁹.

Estes ferrados de reduzidas dimensões, também conhecidos por “Tarros” ou “Ferradas” eram utilizados como contentores para recolha de leite de cabra e ovelha.

¹⁵⁶ Informação cedida por José Luís da Conceição, filho do oleiro Zacarias Maria e sobrinho de José António da Conceição Maria (oleiro), residente em Chainça, concelho da Abrantes.

¹⁵⁷ *Vide* Anexo 2, Quadro XXVIII.

¹⁵⁸ Segundo referem alguns autores, a produção de cantis de forma discoide remonta pelo menos ao período da cerâmica proto-helénica e etrusca. Sobre este tema, consulte-se a obra de Vergílio Correia (1916).

¹⁵⁹ *Vide* Anexo 2, Quadro XXIX.

O recipiente exhibe paredes espessas (que lhe aumenta a estabilidade) e a sua conformação caracteriza-se pelo bojo, geralmente com perfil hemisférico, ladeado por duas asas dispostas em arco; e pelo colo extrovertido formando um bocal bastante largo – impedindo desperdícios de leite durante o processo de ordenha – com um bico num dos lados para facilitar o escoamento do líquido no processo de transbordo para outras vasilhas.

A aplicação da película de vidrado tende a cobrir somente a face interior do recipiente.

Garraão

No conjunto estudado existem 10 exemplares, provenientes de sete centros oleiros¹⁶⁰.

O garraão, utilizado como recipiente para água, tem um perfil muito semelhante à vinagreira, distinguindo-se apenas pelo formato do bocal: o garraão tem bocal anelado, nas vinagreiras ele é apertado num dos lados formando um bico por onde é vertido o azeite ou o vinagre, vulgarmente utilizados na preparação de alimentos.

O garraão é produzido em barro fosco ou vidrado, e adornado na face exterior com filetes incisos ou desenhos engobados, frequentemente dispostos na parte superior do bojo.

Moringue

No conjunto estudado existem 14 exemplares, provenientes de sete centros oleiros¹⁶¹.

O moringue, forma compósita de provável influência árabe, assume na sua morfologia diversos contornos mas apresenta invariavelmente dois bocais situados na área superior do corpo: um, de abertura larga, para introduzir a água, e outro, de remate afunilado, por onde o líquido deve ser bebido. O bocal de entrada do líquido compreende sempre um diâmetro de abertura maior que o bocal de saída.

Em termos formais, os exemplares presentes neste subconjunto da Coleção são pouco diversificados. Somente em dois modelos (BI.145 e BI.160) se percebe claramente a introdução de alterações nas formas, conferindo às peças características sobretudo decorativas e não tanto funcionais (*vide* Anexo 1, Figs. 508 e 528).

Estes recipientes são, tendencialmente, feitos sem qualquer aplicação de impermeabilizantes – com exceção do moringue BI.167 (*vide* Anexo 1, Fig. 535), que está revestido com vidrado, todos os restantes modelos se apresentam sob a forma de louça fosca – e, em termos decorativos, podem conter efeitos com algum nível de elaboração (incisões aneladas e adornos engobados ou puncionados).

Antes de cair em desuso (décadas de 1960-70), o moringue era utilizado na região do Ribatejo, designadamente pelos trabalhadores rurais, para transportar a água que consumiam ao longo do dia de trabalho.

¹⁶⁰ *Vide* Anexo 2, Quadro XXX.

¹⁶¹ *Vide* Anexo 2, Quadro XXXI.

Em algumas localidades, como Sardoal, Chainça, Mação e Concavada este objeto é designado por “Barril” ou “Barril de dois bicos”. Em Atalaia e Fazendas de Almeirim “Moril”¹⁶² é o termo de uso corrente.

2.4 LOUÇA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Pote

No conjunto estudado existem 24 exemplares (18 dos quais com um elemento de conjunto associado que é, neste caso, um testo), provenientes de dez centros oleiros¹⁶³.

As formas caracterizam-se, geralmente, pela base circular e plana, bojo ovoide com duas asas caneladas dispostas em arco, colo cilíndrico e bordo boleado; revestidas com vidrado, ora verde ora castanho ou incolor, quase sempre aplicado somente na face interior e na parte superior da parede externa, deixando descoberta a zona inferior do exterior da vasilha. Porém, dentro deste grupo, existem diferentes tipologias, evidenciadas pela configuração dos bojós, pela presença ou ausência de asas e pela forma e disposição das mesmas, pelo perfil dos colos, pelas linhas formais dos testos e pelas dimensões dos potes no seu conjunto.

Os potes, quase sempre providos de testo para lhes conferir a estanquicidade necessária à boa conservação dos géneros alimentícios, são conhecidos na região por “Asados”¹⁶⁴, “Boiões” ou somente “Potes”. Ainda assim, existem nomenclaturas que resultam de corruptelas de designações originais¹⁶⁵, outras associam-se às diferentes funcionalidades destes modelos¹⁶⁶, e outras há que, podemos afirmar sem reservas, estão relacionadas com “adaptações” a estrangeirismos¹⁶⁷.

Eram utilizados como recipientes para aprovisionamento de alimentos¹⁶⁸, por vezes conservados em azeite ou em salmoura. Com a vulgarização do uso dos frigoríficos entre o equipamento doméstico, a produção dos potes decresceu e a sua funcionalidade alterou-se. Atualmente, são produzidos quase só como objetos decorativos.

Talha

No conjunto estudado existem sete exemplares, provenientes de sete centros oleiros¹⁶⁹.

¹⁶² “Moril” é, claramente, uma corruptela do termo Moringue.

¹⁶³ *Vide* Anexo 2, Quadro XXXII.

¹⁶⁴ Quando o pote está munido de asas.

¹⁶⁵ São exemplo os modelos BH.864 e BH.886/1/2, localmente designados por “Bião”.

¹⁶⁶ Pote da banha (BI.094/1/2); Azeitoneira (BH.825); Queijeira (BH.918/1/2).

¹⁶⁷ “Cachepô” (BH.769/1/2).

¹⁶⁸ Entre os géneros alimentícios incluía-se o feijão e outras leguminosas, açúcar, mel, chouriços, azeitonas, queijo, carne, toucinho, banha. Este último, entre outras aplicações, era utilizado na fritura das carnes do lombo e costelas do porco, depois guardadas nestes recipientes “cobertas com a própria banha da fritura. Esta banha, denominada localmente de banha corada, por ter ficado levemente acastanhada em resultado do tempero da massa de pimentão das carnes, servia invariavelmente de conduto do pequeno-almoço, barrando fatias de pão torrado” (Labaredas 1999: 33).

¹⁶⁹ *Vide* Anexo 2, Quadro XXXIII.

As talhas variam pouco na sua estrutura formal. Apresentam a base plana; o bojo ovoide, liso ou adornado com filetes pintados ou sulcados, e cordões relevados; o colo cilíndrico e baixo; o bordo acentuadamente extrovertido com a aresta boleada. A impermeabilização, quando aplicada, limita-se à face interior da peça, pela aplicação de vidrado ou pez¹⁷⁰.

Neste conjunto existem recipientes que se apresentam sem qualquer adorno, como sucede com o exemplar produzido em Mação (BH.970), outros têm a aplicação simples ou combinada de filetes pintados ou incisos (BH.791, BH.849, BH.900, BI.175) e cordões relevados (BH.980, BH.475), quase sempre dispostos na parte superior do bojo.

Contrariamente ao que sucede na manufatura de talhas de grande volumetria, as talhas representadas na Coleção, consideradas de pequeno e médio porte¹⁷¹, foram integralmente modeladas em torno de oleiro. Nas talhas de grandes dimensões a modelação e montagem é feita por etapas. Começando a modelação pela base, seguem-se os vários elementos que constituirão o corpo (ou bojo), feitos pela técnica de rolos sucessivamente acrescentados e, por fim, a parte que corresponde ao colo e ao bordo. Depois, procede-se à montagem e união de todos os elementos e finaliza-se com o alisamento das zonas de junção e restantes áreas da superfície da peça, por meio de batimentos sucessivos com uma palmatória de madeira.

O processo de impermeabilização implica o aquecimento da talha para dilatar os poros da sua superfície e facilitar a absorção do pez (quando utilizada como contentor de vinho) ou da cera de abelhas (se empregue como reservatório de azeite). Depois de derretido, a aplicação do material impermeabilizante é feito com o auxílio de um trapo, preso a um cabo de madeira, ou então vertendo-o diretamente no interior do vaso cerâmico que se faz rolar no chão, para que uma ou outra substância viscosa percorram e cubram toda a sua superfície.

À semelhança dos potes (*asados*), também as talhas eram utilizadas como recipientes para fins de conservação e aprovisionamento de alimentos, contudo, contrariamente ao que sucede com aqueles, elas aparecem normalmente desprovidas das asas e do testão de barro. Para além da dimensão¹⁷², são sobretudo estas duas diferenças formais que definem a distinção na atribuição de denominação a um e a outro modelo.

Estes contentores cerâmicos, entretanto suplantados pelas grandes vasilhas de plástico e pelos garrafões de vidro, eram utilizados como depósitos de azeitonas, uvas para fermentação, ou armazenamento de cereais e produtos líquidos (vinho, azeite, água); necessariamente protegidos de agentes exteriores tapando o bocal do recipiente com pedaços de tecido grosso ajustados, por meio de um barço, à curvatura acentuada do bordo.

¹⁷⁰ “Pesgar” ou “Brear” as talhas consiste em barrar a sua face interior com pez, substância resinosa extraída do pinheiro. Esta técnica de impermeabilização era aplicada sobre o recipiente já cozido mas ainda quente porque lhe aumentava o grau de absorção da película resinosa.

¹⁷¹ As dimensões variam entre os 30,2cm e os 57,4cm de altura.

¹⁷² As talhas têm geralmente capacidade superior aos potes.

2.5 LOUÇA PARA LAVAGENS E PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

Alguidar

No conjunto estudado existem 16 exemplares, provenientes oito centros oleiros¹⁷³.

O alguidar corresponde a um modelo cerâmico de uso bastante comum na região do Ribatejo, mostrando reduzidas variantes no seu perfil¹⁷⁴. O corpo tem formato tronco-cônico invertido e a parede do bordo é extensa, rematando num movimento extrovertido arredondado. À semelhança das saladeiras, os alguidares apresentam motivos decorativos compostos, quase sempre, a partir da utilização de engobe ou de suspensões aquosas à base de óxidos, aplicados antes do revestimento vidrado. A impermeabilização é feita somente na face interior, dando-se preferência aos preparados de base incolor e ao uso esporádico de vidrado de cor verde.

Eram produzidos em oito tamanhos diferentes, tendo associadas, a cada um deles, funcionalidades distintas¹⁷⁵. Nos mais pequenos preparava-se as massas dos bolos e “migavam-se” as hortaliças; nos medianos lavavam-se os legumes, a carne, o peixe, a louça de uso doméstico, as mãos, a cara; nos de grande dimensão batia-se a massa do pão, sangrava-se o porco e amanhavam-se as suas carnes no dia da matança¹⁷⁶, fazia-se a higiene corporal e lavava-se a roupa.

A modelação do Alguidar n.º 8¹⁷⁷, adquirido somente por quem vivia com maior desafogo económico, divide-se em três fases de execução: primeiro a modelação da base (*fundo*), depois a parte inferior do corpo (*enchente*), a que se segue a sua parte superior (*capela*). Por fim, é novamente colocada a base sobre o torno, procedendo à montagem, união e uniformização dos três componentes, e afeiçoando a zona do bordo.

Os alguidares, à semelhança do que é observado nas panelas, saladeiras, cântaros e potes (*asados*), são dos modelos cuja precisão e perfil formais pouco ou nada diferem na manufatura comparada às diferentes oficinas, diacrónica e geograficamente falando. O modelo com a referência BH.990 (*vide* Anexo I, Fig. 330), que se terá generalizado a partir das décadas de 1940-1950, representa o único caso excepcional neste subconjunto da Coleção e é também o menos comum dos modelos de alguidar produzidos. Contrariamente àquilo que é característico nos alguidares, o seu bordo apresenta-se introvertido plano e não extrovertido arredondado. Corresponde a um alguidar para lavagens de arroz e

¹⁷³ *Vide* Anexo 2, Quadro XXXIV.

¹⁷⁴ Do que nos foi dado a observar, só a configuração do bordo revela diferenças, ainda assim insignificantes e quase imperceptíveis.

¹⁷⁵ Segundo informação dada pelo oleiro António Nunes (Árgea), a cada tamanho correspondia uma diferente designação: alguidar 1 – “bandejita”; alguidar 2 – “bandeja”; alguidar 3 – “alguidarinho”; alguidar 4 – “sardineiro”; alguidar 5 – “sardineiro”; alguidar 6 – “meio lavadeiro”, alguidar 7 – “lavadeiro”; alguidar 8 – “alguidar grande”.

¹⁷⁶ Do início do outono até meados da estação de inverno (período de matança do porco) a produção de alguidares de grandes dimensões aumentava substancialmente. A carne de porco constituiu, até um período relativamente recente, uma das principais fontes de alimentação da população ribatejana e participou, de variadas formas, na elaboração de diversos pratos (arroz de bucho, cacholada, chispe com feijão, fígado de cebolada...) e enchidos.

¹⁷⁷ Também designado “Alguidar da matança”.

é essa especificidade associada à sua função que justifica a modelação da forma introvertida do bordo, impedindo, por essa via, o desperdício de qualquer grão no momento de vazamento da água.

Alguidar escoador

No conjunto estudado existem três exemplares (cada um com um elemento de conjunto associado que é, neste caso, um escoador ou *crivo*), provenientes de três centros oleiros distintos¹⁷⁸.

Os três exemplares, de formato tronco-cónico invertido, apresentam sistemas diferenciados de colocação do crivo: enquanto no modelo BH.746/1 o escoador (BH.746/2) assenta sobre o bordo do alguidar; no alguidar BI.181/1 o crivo (BI.181/2) é colocado pelo sistema de encaixe, sem o auxílio de qualquer suporte; e temos, por fim, o exemplar BH.960/1 que tem na sua face interior três pequenos destaques de barro sobre os quais se coloca o escoador discoide (BH.960/2).

Os alguidares escoadores, impermeabilizados com vidro de base transparente, eram usados como recipientes para escorrimento de legumes ou de peixe, depois de lavados e amanhados.

Francela

No conjunto estudado existe apenas um exemplar (BI.004), proveniente de Concavada (*vide* Anexo 1, Fig. 345).

A francela foi, em tempos, um objeto de presença frequente nos ambientes domésticos da região. Falamos de um período em que a criação de gado estava implicitamente associada a outra atividade, o fabrico de produtos de origem animal, neste caso concreto, a produção de queijo, também importante à economia familiar. Em qualquer quintal era criada uma cabra ou uma ovelha, para obter não apenas a carne mas também o leite, transformado em queijo ou consumido simples.

Dentro da francela colocava-se o cincho¹⁷⁹, onde se maçava o leite e afeiçãoava o queijo. O soro, que se concentrava na base, era escoado pelo orifício redondo que o recipiente possui na zona inferior da sua parede tronco-cónica.

Tigela (tendeira e do fermento)

No conjunto estudado existem oito exemplares, provenientes de seis centros oleiros¹⁸⁰, que se dividem em dois grupos funcionais distintos:

– A “tigela tendeira”, de formato hemisférico ou tronco-cónico, deve o seu nome ao uso que lhe era dado para enformar a massa de pão crua. Depois de padejada, a massa era colocada, em pequenas porções, dentro da tigela que se agitava até aquela adquirir forma arredondada.

A face interior destes recipientes, quase sempre adornada com engobe, é revestida com vidro incolor.

¹⁷⁸ *Vide* Anexo 2, Quadro XXXV.

¹⁷⁹ Aro metálico onde se aperta e espreme o queijo para libertar o soro do leite.

¹⁸⁰ *Vide* Anexo 2, Quadro XXXVI.

Até cerca da década de 1970 a produção de *tigelas tendeirais* acompanhou uma prática comum na região, que foi a produção de pão individualizada¹⁸¹.

– A “tigela do fermento”, recipiente semiesférico engobado e vidrado na face interior, tem dimensões mais reduzidas que a outra e era utilizada para guardar o fermento utilizado na preparação da massa de pão.

Aos efeitos engobados aplicados nos recipientes, são acrescentadas manchas irregulares, pintadas com soluções aquosas de óxido de cobre ou manganês.

2.6 LOUÇA PARA USO NOS CUIDADOS DE HIGIENE DO CORPO

Bacio

No conjunto estudado existem 18 exemplares, provenientes de 11 centros oleiros¹⁸².

Nos bacios existem dois perfis perfeitamente distintos: um grupo apresenta uma forma elipsoidal, enquanto outro tem uma configuração ovoide. Entre um e outro modelo difere também a dimensão e o número de asas colocadas nas peças. Os bacios de formato elipsoidal possuem apenas uma asa, enquanto os bacios de perfil ovoide, também designados por “tigelão” ou “tigela da casa”¹⁸³, têm duas asas colocadas em posição diametralmente oposta.

As “tigelas da casa” não são impermeabilizadas e apresentam como elementos decorativos os filetes, excisos ou pintados com óxido de ferro, aplicados na parte superior do bojo. Segundo a historiadora Isabel Fernandes¹⁸⁴, a produção deste modelo de recipiente remonta, pelo menos, ao século XV – tendo estado na sua origem uma intencionalidade diretamente relacionada com as medidas de salubridade promovidas no reino por forma a combater as pestes que endemicamente grassavam entre as populações, nomeadamente aquelas concentradas na região geográfica do Vale do Tejo (Banha da Silva 2003, 56) – mantendo-se presente entre o equipamento doméstico português até meados do século XX, altura em que o mobiliário de quarto começa a integrar a “peniqueira (mesinha de cabeceira com um compartimento apropriado para guardar penicos) e o penico passa a ser de forma arredondada, baixo (...)” p. 38.

Os bacios de pequenas dimensões com corpo elipsoide são total (face interior e exterior) ou parcialmente (face interior) vidrados, apresentando, em alguns casos, a face interior engobada. O modelo BI.121 (*vide* Anexo 1, Fig. 482) tem aspecto pigmentado mas, contrariamente ao que possamos julgar, esse efeito não resulta da aplicação de qualquer óxido debaixo ou por sobre a camada de vidrado. A

¹⁸¹ Assim se percebe que alguns autores se referiram ao modelo de casa ribatejana como uma construção à volta da qual, e pegados a ela, existissem os palheiros, os currais, a pocilga e, claro, o forno de pão (Serras 1993: 60).

¹⁸² *Vide* Anexo 2, Quadro XXXVII.

¹⁸³ Esta designação deve-se ao facto de se tratar de um recipiente multifuncional, utilizado como defecador, vasilha para despejos dos restos de comida (depois reaproveitada na alimentação dos animais domésticos) e também das águas de lavagem da louça e do chão do interior das habitações.

¹⁸⁴ Fernandes, Isabel Maria. [s/d]. «Oleiros e olarias na longa duração» in *Conversas à Volta da Olaria*. [S.I.]: Oficinas do Convento: Associação Cultural de Arte e Comunicação.

infinitude de pontinhos acastanhados, visíveis em toda a superfície do bacio, deve-se à reação entre os componentes da pasta ferruginosa e o vidrado à base de zarcão, quando submetidos a temperaturas demasiadamente elevadas, durante o processo de cozedura.

2.7 LOUÇA CONTENTORA DE FOGO

Assador de chouriços

No conjunto estudado existem quatro exemplares, provenientes de quatro centros oleiros¹⁸⁵.

O assador de chouriços tem como principal característica a grelha, feita de tiras de barro, fixada no bordo do recipiente impermeabilizado com vidro de base transparente; e tanto pode ser formado por uma base elipsoidal com paredes direitas, como apresentar uma configuração zoomórfica figurando, invariavelmente, um porco. A sua introdução nas formas de olaria produzidas no Ribatejo é relativamente recente, surge por influências exteriores e no encalço das “modas” e solicitações do mercado.

A utilização destes recipientes, como assadores, funciona colocando álcool no seu interior que, ao ser inflamado, assa o chouriço colocado sobre a grelha.

Braseira

No conjunto estudado existem três exemplares, provenientes de três centros oleiros¹⁸⁶.

Todas as braseiras apresentam morfologias dissemelhantes. O modelo BH.727 (*vide* Anexo 1, Fig. 24) tem corpo tronco-cónico invertido e apresenta junto ao bordo duas asas, de arame, dispostas em arco. A braseira BI.002 (*vide* Anexo 1, Fig. 343) apresenta um corpo elipsoidal com duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta desde o bordo até à zona de diâmetro máximo do corpo da peça. O exemplar BI.029 (*vide* Anexo 1, Fig. 375) é composto por um corpo cilindriforme ao qual foram fixadas duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta desde o bordo até meia altura da parede daquele.

A qualquer um dos três exemplares está associada a função de aquecimento das casas. Nas habitações mais modestas, as famílias protegiam-se do frio com a “bruxa” (BI.002), utensílio de barro, com orifícios redondos introduzidos no perímetro do seu corpo¹⁸⁷, que se dependurava numa trempe de ferro, alinhando a sua base com um prato, colocado por debaixo (onde eram recolhidas as cinzas que restavam da combustão do carvão), e fixando no topo o “telhado”, ou seja, uma grelha sobre a qual se colocava uma cafeteira para aquecimento de líquidos. Fazia-se, deste modo, duplo aproveitamento do calor produzido.

¹⁸⁵ *Vide* Anexo 2, Quadro XXXVIII.

¹⁸⁶ *Vide* Anexo 2, Quadro XXXIX.

¹⁸⁷ Os orifícios introduzidos no perímetro deste modelo de braseira têm o propósito de propagar, com maior intensidade, o calor produzido pelas brasas.

Nas casas de famílias remediadas era comum o uso de braseiras em forma de prato (modelo BH.727), por vezes assente em estrado de madeira, alimentadas com carvão ou lenha miúda.

O modelo BI.029 contém um elemento constitutivo do corpo que nos levanta algumas questões essenciais à compreensão global deste objeto: o orifício de formato redondo (Ø 4,6cm), colocado na área inferior da braseira. Tratando-se de louça contentora de fogo, partimos do princípio que esta ranhura, introduzida junto à base, seria para facilitar a extração das cinzas acumuladas pela ação da combustão da lenha. Infelizmente, não conseguimos obter respostas suficientemente conclusivas a este respeito.

Fogareiro

No conjunto estudado existem nove exemplares (um dos quais com um elemento de conjunto associado que é, neste caso, uma grelha), provenientes de oito centros oleiros¹⁸⁸.

Os nove objetos apresentam o perfil hiperboloide, encimado por duas asas, que lhes é característico, contendo poucas variantes formais. Com exceção do modelo BH.796/1/2 (*vide* Anexo 1, Figs. 110 e 111), todos os fogareiros têm a face interior da fornalha, situada acima da zona de depósito das cinzas, revestida (*barrada*) com uma argamassa – preparada com barro e areia, ou cimento, misturado com água – com o objetivo de atribuir maior resistência aos choques térmicos a que um objeto desta natureza estará sujeito durante a sua utilização. A par desta, existe ainda outra técnica de reforço do recipiente, que consiste na colocação ajustada de uma cinta metálica, imediatamente abaixo da zona do bordo (*vide* Anexo 1, Fig. 374).

O esquema decorativo reduz-se às linhas incisas, rectilíneas ou onduladas, e aos filetes de cor vermelha, geralmente aplicados na parede que dá forma ao receptáculo de cinzas.

O fogareiro é utilizado para assar ou cozer alimentos pelo método de braseiro.

2.8 LOUÇA PARA USO NA CRIAÇÃO DE ANIMAIS DOMÉSTICOS

Bebedouro

No conjunto estudado existem cinco exemplares (três dos quais com um elemento de conjunto associado, sendo, neste caso, a parte superior do bebedouro que consiste no reservatório para água), provenientes de cinco centros oleiros¹⁸⁹.

Os bebedouros¹⁹⁰ são peças de conjunto, formadas por um reservatório (cuja altura varia entre 26-34,5 cm) onde é colocada a água, e um recipiente de apoio, ou seja, o bebedouro (variando a altura entre os 12-14,2 cm), para onde é escoado o líquido, proveniente daquele depósito, que será bebido pelos animais de capoeira (pombos, galinhas, coelhos, patos...). Os bebedouros são modelados com

¹⁸⁸ *Vide* Anexo 2, Quadro XL.

¹⁸⁹ *Vide* Anexo 2, Quadro XLI.

¹⁹⁰ Tal como foi referido no Capítulo I (p.23), não encontramos no thesaurus do MNE domínio de **Categoria** adequado para atribuir a estes objetos. Para a sua classificação sugerimos a utilização dos termos “**Equipamento para Criação de Animais Domésticos**” na Categoria e “**Consumo de Alimentos**” como Subcategoria.

diferentes dimensões, variando também a sua capacidade como contentor de líquidos. Estes objetos podem ser produzidos com revestimento de vidrado ou simplesmente chacotados.

Neste conjunto existem dois modelos que diferem da morfologia descrita anteriormente. Um deles (BH.838), ainda em produção corrente, tem formato tronco-cónico invertido e o bordo apresenta perfil introvertido (*vide* Anexo 1, Fig. 155). O outro (BI.132), peça única constituída pelo reservatório de água com corpo cilíndrico fechado na parte superior de forma abobadada, apresenta junto à base um pequeno orifício que permite a passagem do líquido para o bebedouro de perfil cilíndrico baixo; teve uma produção muito reduzida e há muito que deixou de ser comercializado (*vide* Anexo 1, Fig. 493).

Comedouro

No conjunto estudado existem oito exemplares, provenientes de quatro centros oleiros¹⁹¹.

Os comedouros¹⁹², recipientes onde é colocada a ração para animais de capoeira, apresentam-se sob diferentes formatos que, *grosso modo*, poder-se-ão agrupar em duas grandes variantes: os modelos em forma de taça (onde estão incluídas as Ref.^{as} BH.758, BH.995 e BH.996) e os modelos campanulares com zonas da superfície excisas através das quais é feito o acesso à comida.

Os comedouros são produzidos em barro fosco e os motivos decorativos reduzem-se às linhas incisas, contínuas ou segmentadas.

Ninho para pombos

No conjunto estudado existe um exemplar (BH.997)¹⁹³, proveniente de Concavada.

Os ninhos para pombos têm formato tronco-cónico invertido e são produzidos em barro fosco. Os compradores adquirem estes objetos para serem colocados em pombais e utilizados como recipientes de nidificação.

2.9 LOUÇA PARA JARDIM

Vaso

No conjunto estudado existem dez exemplares (três dos quais com um elemento de conjunto associado que é, neste caso, um prato), provenientes de sete centros oleiros¹⁹⁴.

Avaliando o número de vasos representados neste subconjunto da Coleção, esta categoria não corresponde aos grupos que detêm maior destaque no total geral de louças provenientes do Ribatejo. Contudo, podemos afirmar tratar-se dos modelos que mais regularmente se produziam nestas oficinas

¹⁹¹ *Vide* Anexo 2, Quadro XLII.

¹⁹² À semelhança do que foi descrito para o caso dos “Bebedouros”, também para estes modelos entendemos apropriada a atribuição do domínio “**Equipamento para Criação de Animais Domésticos**” no campo de informação referente à “Categoria” e “**Consumo de Alimentos**” na Subcategoria.

¹⁹³ A este objeto consideramos ser adequada a atribuição da denominação “**Equipamento para Criação de Animais Domésticos**” para a Categoria, utilizando como Subcategoria os termos “**Produção Animal**”.

¹⁹⁴ *Vide* Anexo 2, Quadro XLIII.

(no período correspondente à década de 1980) e dos poucos que atualmente continuam a ser manufaturados.

Na Coleção estão incluídos vasos com diferentes dimensões e formatos – uns possuem corpo elipsoidal (forma inspirada nos barris de vinho)¹⁹⁵; outros são tronco-cónicos (alguns numa reprodução alusiva aos barretes de campino¹⁹⁶); e também estão representadas formas tronco-cónicas aplanadas num dos lados (designadas vasos de parede)¹⁹⁷. Alguns apresentam superfície lisa, outros têm composição adornada (incluindo filetes excisos, pontos puncionados, caneluras aneladas).

No conjunto de morfologias representadas, somente os modelos Ref.^a BH.820, BI.016 e BI.017 (*vide* Anexo I, Fig. 137, 357 e 358) correspondem a uma linha de elaboração mais recente. Os restantes produziram-se, sem alterações morfológicas, ao longo de todo o século XX até à atualidade.

A alguns exemplares é acrescido um elemento de conjunto, o prato tronco-cónico com base plana, que se coloca por debaixo do vaso para acolher a água de rega escoada.

2.10 LOUÇA DECORATIVA

No conjunto estudado existem 13 exemplares (um deles com um elemento de conjunto associado que é, neste caso, um testó), provenientes de cinco centros oleiros¹⁹⁸.

A louça decorativa constitui apenas 2,48 por cento da olaria ribatejana representada na Coleção. Nesse número percentual estão incluídas duas jarras (BH.708 e BH.842)¹⁹⁹ (sendo uma procedente de Árgea e outra de Sardoal); dois figurados de barro representando um camelo (BH.999) e um boi (BH.1000), da autoria de António José Maia Rodrigues e Manuel Rosa Rodrigues Milheiro (Concavada)²⁰⁰; sete miniaturas reproduzindo modelos de louça utilitária (duas provenientes de Árgea, quatro de Chainça e uma de Santarém)²⁰¹, e dois pratos com pintura policromada (Ref.^a BH.774, BH.775)²⁰², produzidos na oficina de António Cardoso (Árgea). O esquema decorativo destes dois pratos corresponde à aplicação de motivos fitomórficos estilizados, com utilização de tintas de alto fogo²⁰³, cobrindo grande parte da superfície da face superior das peças²⁰⁴. O prato BH.774 tem a face superior engobada (cor branca) e, sobre ela, uma composição floral – que é contornada com tinta de cor púrpura-beringela; sendo as flores pintadas em bordô, azul e amarelo, e as folhas em verde – revestida com vidro incolor. A face superior do prato BH.775, igualmente engobada e impermeabilizada, apresenta

¹⁹⁵ *Vide* Anexo 1, Fig. 137.

¹⁹⁶ Ref.^a BI.016 e BI.017 (*vide* Anexo 1, Figs. 357 e 358). Consultar também Figs. 157, 158, 378, 379, 454, 455.

¹⁹⁷ *Vide* Anexo 1, Figs. 229, 494 e 520.

¹⁹⁸ *Vide* Anexo 2, Quadro XLIV.

¹⁹⁹ *Vide* Anexo 1, Figs. 1 e 160.

²⁰⁰ *Vide* Anexo 1, Figs. 339 e 340.

²⁰¹ *Vide* Anexo 1, Ref.^{as} BH.770, BH.771/1/2, BH.912, BH.913, BH.914, BH.915, BI.013, Figs. 80, 81, 82, 240, 241, 242, 243, 354.

²⁰² *Vide* Anexo 1, Figs. 85 e 86.

²⁰³ Temperaturas necessárias à sua cozedura > 750°C.

²⁰⁴ O uso de policromia nos temas decorativos é pouco comum entre as produções desta região e começou a ser realizada tardiamente, por volta da década de 1970.

a decoração floral contornada por excisão – por recurso a uma ponta de arame, deixando visível a cor vermelha do prato – e só depois preenchida com tintas de cor amarela, verde e púrpura-beringela.

Nos restantes modelos, apesar de se tratar de louça decorativa, a aplicação de ornatos é discreta e não se afasta dos esquemas utilizados nas demais categorias de louça. A jarra BH.708 está decorada com um filete inciso na zona de diâmetro máximo do bojo e revestida com vidro de base transparente; a vinagreira BH.770, o bule BH.771/1/2 e a frigideira BI.013 são simplesmente revestidos com vidrado incolor; a jarra BH.842, o cântaro BH.912, a panela BH.913 e a cafeteira BH.914 estão adornados com motivos fitomórficos, linhas contínuas e segmentadas e pequenas manchas, feitos a partir da aplicação de engobe; o fogareiro BH.915 apresenta-se sob o aspecto de barro fosco; nas figuras zoomórficas foram aplicados, sob película de vidrado transparente, pequenos pontos engobados com tonalidade amarelada.

Embora pouco significativa, a produção de louça decorativa desde há muito que é verificada na atividade olárica da região. Trata-se, por conseguinte, de um caso que não podemos considerar isolado, nomeadamente quando nos referimos às reproduções de louça utilitária miniaturizada, ainda hoje praticada sem qualquer exuberância formal, mas com manifesta intenção ornamental.

2.11 RECEPTÁCULOS DE AFORROS

Mealheiro

No conjunto estudado existem 11 exemplares, provenientes de nove centros oleiros²⁰⁵.

Utilizados para guardar moedas, os mealheiros²⁰⁶, cuja produção nacional, sob este modelo formal, parece remontar ao século XV (Banha da Silva 2003, 56)²⁰⁷, são quase sempre produzidos em barro fosco, têm uma composição formal pouco variada mas, segundo informação oral transmitida por alguns dos seus autores, envolvem algum grau de exigência na sua execução. Por se tratar de uma forma ovoide fechada, a sua modelação não é acessível a qualquer executante, sobretudo àqueles menos experientes.

O esquema decorativo do “megalheiro”, como vulgarmente era designado, desenvolve-se na parte superior do bojo, variando entre as formas geometrizarantes engobadas e os filetes curvilíneos ou ondulados feitos por excisão ou aplicação de solução aquosa de óxido de ferro.

²⁰⁵ Vide Anexo 2, Quadro XLV.

²⁰⁶ Referindo-nos à categorização destes objetos, mantivemos o domínio “**Equipamento de uso doméstico**” para a Categoria, mas sugerimos a utilização dos termos “**Receptáculo de Aforo**” para a Subcategoria.

²⁰⁷ Este mesmo autor defende que o termo *Mealheiro* “refere-se explicitamente a uma unidade monetária medieval, a mealha, que já era cunhada desde D. Sancho I, mas que correspondia ao valor da metade de uma moeda de «um dinheiro», a unidade mínima do sistema monetário que se deixou de utilizar com D. Fernando I” (p.57).

2.12 LOUÇA PARA USO NA PRODUÇÃO AGRÍCOLA: SISTEMAS DE REGA E MOAGEM

Alcatruz

No conjunto estudado existem quatro exemplares, provenientes de três centros oleiros²⁰⁸.

Os Alcatruzes²⁰⁹ estão representados com uma configuração cilíndrica, mas as suas linhas de perfil variam consideravelmente. Em comum têm as áreas cintadas, na parede do corpo, que se destinam à fixação do objeto, por meio de cordas ou arames, aos aros das noras, um engenho com uma estrutura que “domina quasi toda a abertura do pôço sobre que a roda gira, devagar, envolvida pela longa fiada de *alcatruzes* que circulam, subindo e descendo na perpétua remoção da água. (...) para que depois possa correr ao longo das leiras. Tudo aquilo, por fim rola, mansamente na carcassa do engenho que um jumento, vagaroso e triste, vai arrastando à volta do poço (...)” (Lucena 1944, 30).

Atualmente descontinuada, a produção de alcatruzes em barro fosco fazia-se um pouco por todas as oficinas de olaria do Ribatejo. Os exemplares representados na Coleção provêm de Mação (BH.968, BH.969)²¹⁰, Atalaia (BH.821)²¹¹ e Asseiceira (BH.787)²¹², localidades inseridas no polígono formado precisamente pelos municípios de Mação, Tomar, Torres Novas e Abrantes, região desde há muito associada a uma forte presença de engenhos hidráulicos (moinhos e azenhas), construídos nas margens dos principais rios (Tejo e Zêzere) e dos seus afluentes, para aproveitamento da força da corrente das águas na moagem de milho, trigo e centeio, transformando-os em farinha.

2.13 LOUÇA PARA SUPORTE DE ILUMINAÇÃO

Candeia

No conjunto estudado existe um exemplar (BI.197)²¹³, proveniente de Fazendas de Almeirim.

A candeia tem formato tronco-cónico invertido, bordo apertado num dos lados, formando um bico por onde é escorrida a gordura utilizada na alimentação da chama, e uma pega vertical, com um orifício na sua extremidade superior, permitindo que seja dependurada num gancho de ferro, habitualmente fixado na parede ou num “velador” – uma vara com cerca de 150cm de altura, assente em suporte de madeira ou pedra, com vários orifícios que permitiam regular a altura de colocação deste recipiente para iluminação. No seu interior era colocado o azeite e a torcida de algodão que era acendida numa das extremidades.

A sua produção para fins utilitários verificou-se até cerca da década de 1970.

²⁰⁸ Vide Anexo 2, Quadro XLVI.

²⁰⁹ À semelhança de alguns casos referidos em notas anteriores, também não encontramos no *thesaurus* do MNE domínios classificatórios adequados aos alcatruzes. Apresentamos como sugestão a Categoria “**Sistemas de Rega e Moagem**” e Subcategoria “**Equipamento**”.

²¹⁰ Vide Anexo 1, Figs. 306 e 307.

²¹¹ Vide Anexo 1, Fig. 138.

²¹² Vide Anexo 1, Fig. 101.

²¹³ Vide Anexo 1, Fig. 572.

Palmatória

No conjunto estudado existem dois exemplares, provenientes de dois centros oleiros²¹⁴.

A palmatória²¹⁵ tem forma de prato tronco-cónico com um corpo cilindriforme, fixado no centro da face superior, onde é colocada a vela para iluminação. Apresenta-se impermeabilizada, mas também eram produzidas em barro fosco, com ou sem aplicação de motivos decorativos.

A sua funcionalidade original, como suporte de iluminação alimentado por vela de cera, sebo ou estearina, foi mantida até cerca dos anos 70 do século passado. Depois, com a instalação generalizada de luz elétrica nas casas de habitação, a sua função foi sendo gradualmente transferida para o campo dos objetos de uso decorativo.

2.14 LOUÇA PARA USO NOS CUIDADOS DE HIGIENE DOMÉSTICA

Perfumador

No conjunto estudado existem dois exemplares, provenientes de dois centros oleiros²¹⁶.

Os Perfumadores²¹⁷, com morfologia semelhante ao fogareiro mas de dimensão muito reduzida, eram utilizados como recipiente para queima de alecrim, folhas de eucalipto, rosmaninho e outras ervas com características aromatizantes. Durante a combustão das ervas, o recipiente era transportado pelo interior das casas, perfumando, desse modo, as divisões da habitação. Era igualmente utilizado como suporte para queima de mezinhas, cujo intuito seria proteger e defender os habitantes do lar contra o “mau-olhado” e outros “males de inveja”²¹⁸.

A louça para manutenção de higiene doméstica é uma das menos representadas neste subconjunto da Coleção.

2.15 CERÂMICA DE CONSTRUÇÃO CIVIL

Manilha

No conjunto estudado existe um exemplar (BI.033)²¹⁹, proveniente de Póvoa da Isenta, correspondente a uma manilha para canalização de águas²²⁰.

²¹⁴ Vide Anexo 2, Quadro XLVII.

²¹⁵ Vide Anexo 1, Figs. 178 e 440.

²¹⁶ Vide Anexo 2, Quadro XLVIII.

²¹⁷ Vide Anexo 1, Figs. 431 e 569.

²¹⁸ Esta dupla funcionalidade atribuída aos perfumadores levanta algumas dúvidas em relação à definição da sua Subcategorização. Embora integrados na Subcategoria de objetos usados na “**Higiene, manutenção e limpeza**” doméstica, questionámo-nos se não poderiam ser também identificados como peças usadas em rituais de superstição, devendo, nesse sentido, ser incluídos no conjunto de exemplares associados a “**Rituais**”.

²¹⁹ Vide Anexo 1, Fig. 381.

²²⁰ Este objeto foi inserido na Categoria “**Arquitetura**”. Para subcategorização sugerimos a criação do domínio “**Louça Sanitária**”.

O ciclo de produção das manilhas incluía sempre a aplicação de um impermeabilizante, feito a partir de um vidrado de base transparente com a adição de óxido de manganês, para garantir a plena funcionalidade deste equipamento sanitário.

Salvo casos muito pontuais, dos quais Muge, Sardoal e Póvoa da Isenta são exemplo, a produção de louça para construção civil foi pouco significativa na atividade destas olarias. A concorrência da produção industrial, ao invadir o mercado com uma vasta gama de objetos fabricados a partir de materiais idênticos ou sucedâneos mas disponíveis a preços mais reduzidos, determinou a sua passagem curta pelas pequenas oficinas.

Tanto quanto foi possível apurar, em Sardoal, na oficina de João Morgado, existiu uma produção regular de tijolo burro (na variante retilínea e em arco²²¹) e de tijoleira, que se difundiu para além dos limites administrativos daquela sede concelhia, tendo sido sensivelmente intensificada a partir da segunda metade da década de 1970. A produção de telha de “canudo” (meia-cana) também ali teve lugar, mas foi mais esporádica e inferior à do tijolo e tijoleira, extinguindo-se por volta dos anos 90.

2.16 UTENSILAGEM DE OLEIRO

As diferentes alfaia incluídas no grupo de *utensílios de oleiro*²²² são procedentes dos mesmos locais de manufatura de algumas peças cerâmicas apresentadas neste trabalho. Quase todos os exemplares a seguir referidos foram produzidos pelos próprios profissionais do barro, autores das louças integradas na Coleção. O conjunto inclui dez ferramentas²²³ que não apresentam qualquer sinal de desgaste, sujidade ou outra marca indiciadora do seu uso – dado revelador de que na génese de produção de alguns destes instrumentos também esteve a intenção (dos coletores) de elaborar e recolher elementos exemplificativos dos modelos utilizados na modelação do barro.

O suporte material dos diferentes objetos é pouco variado – barro, metal, madeira, cana – e a sua elaboração envolve pouca técnica.

Cana

No conjunto estudado existem dez exemplares, provenientes de cinco centros oleiros²²⁴.

A Cana²²⁵ é um instrumento feito a partir da planta com o mesmo nome. Obtém-se seccionando o caule longitudinalmente e aplicando nas extremidades um corte diagonal que lhe confere um formato trapezoidal. É utilizada como ferramenta auxiliar na modelação e alisamento de louças nas superfícies curvilíneas, ou na introdução de linhas incisivas e caneluras aneladas, durante a fase de execução das peças cerâmicas sobre o torno.

²²¹ Tijolos de ângulo curvo para construção de superfícies abobadadas e bocas de fornos de cozedura de pão.

²²² Categoria: **Tecnologia Cerâmica**; Subcategoria: **Equipamento**.

²²³ Cana BH.827; Cana BH.828; Furador BH.832; Molde de decorar BH.923; Molde de decorar BH.924; Molde de decorar BH.925; Molde de decorar BH.926; Molde de decorar BH.927; Molde de decorar BH.928; Molde de decorar BH.929.

²²⁴ Vide Anexo 2, Quadro XLIX.

²²⁵ Vide Anexo 1, Figs. 93, 144, 145, 146, 203, 393, 394, 395, 575, 576.

Faca

No conjunto estudado existe um exemplar (Ref.^a BH.885), proveniente de Sardoaal.

A Faca²²⁶, com cabo de madeira e lâmina de ferro, é utilizada para “lotear” o barro em pequenos pedaços ou para introduzir cortes na superfície das louças, no decurso da sua modelação.

Fio

No conjunto estudado existe um exemplar (Ref.^a BI.201), proveniente de Fazendas de Almeirim.

O Fio²²⁷, também conhecido por “garrote”, é feito a partir da utilização de fio de *nylon* ou arame. Por vezes são acrescentados dois pedaços de cana ou paus de madeira, atados a cada uma das extremidades do fio, para facilitar o seu manuseamento.

Este objeto é utilizado no destacamento das louças, pela base, da “cabeça” do torno, depois de modeladas.

Forma de barro

No conjunto estudado existe um exemplar (Ref.^a BH.781), proveniente de Árgea.

A Forma de barro é utilizada como base de apoio da péla de barro²²⁸, sendo colocada sobre a roda superior do torno, antes de ser iniciada a modelação de recipientes de grandes dimensões. Quando concluída, a peça é removida do torno, destacando a forma de barro, sem necessidade de manusear e introduzir qualquer deformação no objeto modelado.

A forma de barro é um exemplo, entre os muitos presentes na utensilagem de oleiro, de peça reutilizada. Resulta do aproveitamento de bases de recipientes que, em dado momento, perderam a sua forma e função iniciais para dar lugar a outro objeto, de configuração morfológica e funcional completamente distinta.

Furador

No conjunto estudado existe um exemplar (Ref.^a BH.832), proveniente de Atalaia.

O Furador²²⁹, instrumento de madeira cilíndrico, tem uma extremidade com corte plano e outra com perfil aguçado. É utilizado para inserir furos redondos na parede das louças (ex: vasos e assadores de castanhas), com o barro em estado cru e ainda *verde* (húmido).

Molde de decorar

No conjunto estudado existem 19 exemplares, provenientes de seis centros oleiros²³⁰.

Na elaboração dos Moldes de decorar, a cana e o arame são as matérias-primas a que os oleiros recorrem com maior frequência. Menos comum será a utilização de barro ou ferro como material de

²²⁶ Vide Anexo 1, Fig. 204.

²²⁷ Vide Anexo 1, Fig. 577.

²²⁸ Vide Anexo 1, Fig. 95

²²⁹ Vide Anexo 1, Fig. 149.

²³⁰ Vide Anexo 2, Quadro L.

suporte para os mesmos fins. Nas suas características formais²³¹ encontramos sobretudo as formas geometrizarantes (circunferências, hexágonos, quadrados, meios-círculos, etc.)

Aos moldes de decorar estão associados diversos vocábulos, atribuídos frequentemente em função dos diferentes materiais que lhes servem de suporte. Por exemplo, o modelo BH.780²³², feito a partir de um carrinho de linhas, é designado por “carretilha”; os modelos BH.880, BH.881, BH.882 e BH.883²³³, que têm como suporte material fragmentos de cana, são designados por “cana de bordar”; aos modelos BH.971, BH.972 e BH.973²³⁴, produzidos com arame, é dado o nome de “aramé de bordar”; o modelo BI.010²³⁵, feito a partir de uma haste de madeira, é designado por “pico de bordar”; ao modelo BH.974²³⁶, feito pelo aproveitamento de um prego de ferro, é dado o nome de “prego de bordar”.

Casos há em que ao mesmo tipo de molde correspondem diferentes designações. Por exemplo, aos modelos BH.923, BH.924, BH.925, BH.926, BH.927, BH.928 e BH.929²³⁷, modelados em barro, é atribuída a designação de “formas de bordar”, enquanto ao modelo BI.009²³⁸, feito do mesmo material, é dado o nome de “bordador”. O objeto BH.833²³⁹, construído a partir de um pedaço de cana, tem a configuração de garfo e é designado por esse termo, mas também por “penteador” ou “penteinho”²⁴⁰, porque funcionalmente se assemelha a um pente²⁴¹. Santos Júnior, no seu trabalho sobre as *Olarias de Muge* (1932) identifica a “carretilha” – construída a partir de rodas dentadas de candeeiros de petróleo ou de relógios, às quais era fixado um cabo feito de cana ou arame – com o termo “rodízio” (pág. 10)

Os moldes de decorar servem para introduzir motivos decorativos nas louças. Produzem efeitos puncionados, excisos e engobados. Neste último exemplo, o efeito é obtido mergulhando a extremidade da forma numa solução de engobe e depois pressionando-a levemente sobre a superfície da louça crua ou chacotada. A carretilha, tal como o garfo, confere às louças efeitos incisivos regulares, encostando a roda dentada à superfície das louças e fazendo-a rodar sobre o barro em estado cru.

Palmatória

No conjunto estudado existe um exemplar (Ref.^a BH.800)²⁴², proveniente de Asseiceira.

²³¹ Referimo-nos à secção que é utilizada para conferir efeitos decorativos sobre as louças e não à morfologia do objeto no seu todo.

²³² Vide Anexo 1, Fig. 94.

²³³ Vide Anexo 1, Figs. 199, 200, 201, 202.

²³⁴ Vide Anexo 1, Figs. 309, 310, 311.

²³⁵ Vide Anexo 1, Fig. 351.

²³⁶ Vide Anexo 1, Fig. 312.

²³⁷ Vide Anexo 1, Figs. 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259.

²³⁸ Vide Anexo 1, Fig. 350.

²³⁹ Vide Anexo 1, Fig. 150.

²⁴⁰ Na etiqueta, elaborada pelos coletores e apensa ao objeto, está assinalado o termo “penteinho”. Julgamos, porém, tratar-se de uma deturpação do vocábulo “penteinho”.

²⁴¹ O “garfo” é utilizado para introduzir efeitos decorativos incisivos sobre a superfície das louças de barro ainda cruas. *Penteia-se* o barro, fazendo deslizar a parte dentada do garfo sobre a peça, obtendo um padrão de linhas incisivas conjuntas, de traçado rectilíneo ou ondulado.

²⁴² Vide Anexo 1, Fig. 115.

Este instrumento de madeira (comp:36cm/ larg:15,5cm), conhecido em Asseiceira por “palmatória redonda”, é composto por uma forma discoide, com uma das faces ligeiramente côncava, da qual provêm um cabo cilíndrico. Serve para aplanar a parede das *tarefas*²⁴³ e talhas de grandes dimensões que, por serem modeladas pelo sistema de sobreposição de rolos, apresentam no final uma superfície bastante irregular. Para além da palmatória côncava, também é utilizada a “palmatória plana”, no alisamento das áreas de superfície menos curvilíneas, e a “maceta”, também de madeira, que se assemelha a uma foice, para modelar e retirar o barro em excesso do bordo daqueles recipientes.

Trambolho

No conjunto estudado existem dois exemplares²⁴⁴, provenientes de Atalaia.

O Trambolho²⁴⁵ é uma ferramenta de madeira, com a dimensão aproximada de 13x5x2cm, podendo, todavia, ser construído com outras dimensões. Tem forma de paralelogramo com arestas arredondadas, com utilização específica no alisamento de superfícies planas, durante o processo de modelação, de objetos cerâmicos de médias e grandes dimensões.

2.17 MATÉRIAS-PRIMAS

Argilas

No conjunto estudado existem sete amostras de argilas, provenientes de dois centros oleiros²⁴⁶.

A amostra com a Ref.^a BI.141²⁴⁷ corresponde a uma argila em estado bruto, de tonalidade vermelha acastanhada, proveniente da jazida de Vale Coelho, situada na herdade da Casa Cadaval (Muge). É denominada “barro forte” por possuir elevados níveis de plasticidade.

A argila Ref.^a BI.142²⁴⁸ está em estado bruto e é originária de um barreiro denominado Sobreiro Neto (herdade da Casa Cadaval, em Muge). Esta amostra, com coloração amarelada, corresponde ao designado “barro fraco” por ter na sua composição um elevado teor de sílica.

A amostra Ref.^a BI.202²⁴⁹ corresponde a um preparado de barro cinzento, extraordinariamente rico em matéria orgânica, utilizado na preparação de engobe, para aplicação de efeitos decorativos nas louças. A argila de que é composto, vulgarmente designada por “barro preto”, provém de Gouxaria (Alcanena) e foi adquirida por Filomeno Nunes, oleiro de Fazendas de Almeirim.

A argila Ref.^a BI.203²⁵⁰ está em estado bruto e corresponde ao barro utilizado no preparado da amostra com a Ref.^a BI.202.

²⁴³ Vaso de barro para decantação de azeite.

²⁴⁴ Vide Anexo 2, Quadro LI.

²⁴⁵ Vide Anexo 1, Figs. 147 e 148.

²⁴⁶ Vide Anexo 2, Quadro LII.

²⁴⁷ Vide Anexo 1, Fig. 502.

²⁴⁸ Vide Anexo 1, Fig. 503.

²⁴⁹ Vide Anexo 1, Fig. 578.

²⁵⁰ Vide Anexo 1, Fig. 579.

A amostra Ref.^a BI.204²⁵¹ corresponde a um caulino em estado bruto, tem tonalidade branca acinzentada e provém de Rio Maior. À semelhança do “barro preto”, o caulino também era utilizado na preparação de engobe, na oficina de olaria de Filomeno Nunes.

A argila Ref.^a BI.205²⁵², de tonalidade alaranjada, está em estado bruto, provém de Alpiarça e corresponde ao “barro forte” utilizado por Filomeno Nunes na preparação das pastas.

A argila Ref.^a BI.206²⁵³, designado “barro fraco”, tem tonalidade amarelada, provém de Fazendas de Almeirim e era utilizada pelo oleiro Filomeno Nunes como componente das pastas argilosas.

Pez

No conjunto estudado existe uma amostra de pez (Ref.^a BH.975), proveniente de Mação.

O pez²⁵⁴, de coloração amarelada, obtido a partir da resina extraída dos pinheiros que existiam nas proximidades de Mação, quando aquecido e derretido, era aplicado como impermeabilizante da superfície interior das talhas de barro.

²⁵¹ *Vide* Anexo 1, Fig. 580.

²⁵² *Vide* Anexo 1, Fig. 581.

²⁵³ *Vide* Anexo 1, Fig. 582.

²⁵⁴ *Vide* Anexo 1, Fig. 313.

CAPÍTULO III

Para abertura do terceiro capítulo elaboramos o quadro teórico a que tivemos acesso, no decurso do nosso trabalho de pesquisa, e fazemos uma identificação e caracterização sumária dos catorze centros oleiros ribatejanos representados na Coleção, apresentando o atual estado da arte.

Num terceiro momento, procuramos contextualizar, em termos históricos, administrativos, geográficos, geológicos, sociais e económicos, a área territorial em que se inserem os locais que constituíram o nosso objeto de estudo, distinguindo os centros oleiros de Muge, Árgea e Sardoal num exercício de caracterização aprofundada das suas produções.

Dando seguimento aos objetivos da nossa investigação, procedemos à identificação e localização das áreas de implantação das oficinas e à sua caracterização, enquanto espaços de produção olárica, mas também de estabelecimento de relações sociais e económicas.

Este capítulo apresenta-se, neste sentido, como elemento de efetivo contributo à atualização e aumento de informação, numa amplitude mais vasta, relacionada com o conjunto de objetos coletados e os seus locais de produção. Fazer recolha de dados, organizar e contextualizar toda a informação, permitiu-nos alargar a cadeia de significados associados a cada objeto e, consequentemente, aprofundar o conhecimento sobre este núcleo vasto da Coleção de Olaria Tradicional Portuguesa do Museu Nacional de Etnologia.

1. A PRODUÇÃO DE OLARIA NO RIBATEJO: ENQUADRAMENTO TEÓRICO

A pesquisa literária relacionada com a produção olárica no nosso país não só revelou um número pouco expressivo e o carácter fragmentário de informação concernente à olaria produzida na região do Ribatejo, como veio confirmar a insuficiência de dados para perceber o modo como ela foi evoluindo desde o século XX até à atualidade. Os estudos publicados além de restritivos e pontuais, estão muitas vezes inseridos em obras de carácter geral que abarcam outros contextos para além do ribatejano. Naturalmente que acreditamos ter ficado por consultar algumas fontes impressas relacionadas com esta temática mas, do que a nossa investigação permitiu identificar e localizar, não quisemos deixar de elencar a bibliografia a que tivemos acesso e que, em certa medida, alicerça o enquadramento e contextualização do conjunto de objetos apresentados neste estudo.

Seguindo uma ordem cronológica, começamos por referir Nunez Leão e a sua *Descrição do Reino de Portugal* (1785) na qual o autor identifica a vila de Sardoal (cap. IX), relevando a qualidade e o perfil dos “pucaros & outros vasos” que ali eram produzidos.

Em 1881, a Comissão Central Diretora do Inquérito Industrial publica o *Inquérito Industrial* onde vem incluído o distrito administrativo de Santarém, mencionando, apenas de forma sucinta, que aí se encontra uma “pequena indústria da fabricação de louça ordinária, telha, tijolo, e a importante fabricação de talhas para vinhos”. Concluindo que o estado de adiantamento da indústria é o mesmo que antes havia sido referido para os distritos de Coimbra e Castelo Branco, ou seja, “Os processos do fabrico são

rudimentares. Os barros são mal amassados e mal preparados. Os operários e diretores das pequenas fábricas não possuem nenhuma instrução industrial” e “produzem o bastante para o consumo local”. (pág. 227).

No *Estudo Químico e Tecnológico sobre Cerâmica Portuguesa Moderna*, publicado no ano de 1899, o autor Charles Lepierre, no périplo que faz pelos distritos de Portugal, descreve e caracteriza a produção cerâmica de diversos centros identificados, referindo-se aos da região do Ribatejo nos seguintes termos:

O fabrico da louça comum é muito vulgarizado no districto de Santarém (p.58).

No concelho de Torres Novas fabrica-se louça em Argêa, logar da freguesia de Alaia; Atalaia (concelho da Barquinha); Ribeira (concelho de Torres novas); Assentiz, Biselga de Cima. Produzem-se almotolias, vidradas em verde escuro e às vezes amarelado; infusas de barro vermelho não vidrado; asados de barro não vidrado cujas dimensões atingem até 60 centímetros; tigelas, alguidares de barro encarnado, vidrados por dentro, de vermelho, ou amarello, com manchas verdes; tachos, caçarolas e panellas que podem ir ao fogo.

Também se fabricam manilhas para canalização, vidradas ou não.

A louça de Atalaya é mais fina do que a de Argêa e Ribeira.

O concelho de Torres Novas é, ainda assim, talvez o mais importante do districto; concorre aos mercados da região.

Também se fabrica bastante louça no concelho de Abrantes (...). A louça é vidrada ou não. (...) Não apresenta ornamentos (p.59).

Em Almeirim fabrica-se louça commum, vidrada ou não, para lume ou água (...).

Em Mugem e Alpiarça, o mesmo que em Almeirim.

Em Santarem produz-se a louça de barro vermelho, vidrada ou não; alguma com ornamentos rudimentares. Ao todo tres officinas.

Em Ferreira do Zezere alguma louça se fabrica.

Em Coruche louça de barro vermelho para água e fogo, sem ornamentos.

Na Chamusca existem na propria villa tres fabricas de louça vermelha para água e para fogo... (p.61)

No districto de Santarém, na Asseiceira, a 7 kilometros de Thomar fabricam-se talhas de grandes dimensões para azeite e vinhos; são cozidas em fornos grandes (p.96).

Em Almeirim há varias fabricas de tijolo, telha, do typo vulgar e de Marselha. Em Santarém, existem pequenas fabricas, sem importância. Em Ferreira do Zêzere, Coruche e Chamusca (quatro fabricas de telha, tijolo e manilhas para canalização de água, até 50 centímetros de diâmetro). Em Abrantes, na freguesia de S. Vicente, de Mourisca, de Martinchel, de Rio de Moinhos, de Souto, etc., ao todo três fábricas de tijolo e dez de telha. Em Torres Novas e em Thomar (na freguesia de S. Miguel de Carregueiros e na de Asseiceira) fabricam tijolo e telha (p. 196).

Em 1921, Carolina Michaelis de Vasconcellos, no seu estudo sobre púcaros de barro, elenca várias localidades que se distinguem na produção destes hidrocerames, elogiando Sardoal pela “incontestável” notoriedade das louças aí produzidas e pelo barro “selecto” utilizado na sua manufatura.

No texto intitulado *Olarias de Muge*, publicado em 1932, Joaquim dos Santos Júnior informa-nos sobre a louça que se produzia naquela localidade, fazendo uma descrição dos processos empregues nessa manufatura; tenta uma classificação do equipamento técnico que os oleiros de então utilizavam; e

identifica a variedade de peças modeladas: “açucareiros, alcatrúzes, alguidares, asados, bilhas, bilhas de segredo, biões, bolos ou bandulhos (pesos de rede), búzios (para moinhos de vento), bules, cafeteiras, canecas, chávenas, chocolateiras, coelheiras, fogareiros, frigideiras, garrações, jarras, manilhas, migalheiros, panelas (de uma e de duas asas), púcaros, perfumadores, saladeiras, sifões, tigelas, talhas, tachos, tijolos, telhas, tijoleiras, vasos” (p. 13).

O *Boletim da Junta de Província do Ribatejo*, publicado em 1940, informa-nos sobre o número relevante de freguesias da região onde, a essa data, laboravam oficinas de olaria, atestando claramente a abundância da principal matéria-prima usada, o barro vermelho, e como este se encontrava em boa qualidade por quase todo o Ribatejo. Os dados remetem-nos para valores que, por ventura, rondarão as cinco dezenas de oficinas e sua elencação, a consultar no **Anexo 9**, permite-nos compreender o fluxo e as principais incidências de localização das unidades produtivas.

Em 1947, António Famalicão, no texto intitulado *Monografia do Concelho de Mação*, refere Amêndoa e Cardigos como locais onde “têm aparecido numerosos objetos de bronze e telhas e ânforas de cerâmica da época romana” (p.33).

No capítulo XVII do livro *Estudo Histórico de Coruche* (1959), a etnóloga Margarida Ribeiro revela a existência de produção de olaria na Coruche seiscentista.

Em 1967, José Leite de Vasconcellos, enumera, na *Etnografia Portuguesa*, algumas localidades “célebres” pela sua produção de louça, assinalando o centro oleiro de Sardoal. Não adianta, no entanto, mais nenhuma informação sobre a olaria deste local.

Uma breve, mas interessante, referência ao equipamento utilizado na produção de olaria no Ribatejo aparece registada na página 46, no capítulo dedicado à utensilagem de oleiro, da monografia *La Céramique Populaire du Haut-Alentejo*, publicada em 1968 por Solange Parvaux. Segundo a autora:

Les broyeururs (*amassadores*) n'existent qu'à Ponte-de-Sôr. Les potiers de la ville, s'inspirant de malaxeurs-broyeurs utilisés dans les ateliers de céramique de Lisbonne ou de Coimbra, les ont introduits dans le Haut-Alentejo, vers 1958 seulement. Ces malaxeurs d'ailleurs sont très fréquents dans les ateliers du Ribatejo (rive droite), et en Extremadura²⁵⁵.

No ano de 1969, Margarida Ribeiro publica um texto intitulado *Vaso de Barro para a Separação do Azeite – subsídios para o estudo da olaria portuguesa*, onde é apresentado o estudo que a autora desenvolveu, em Asseiceira, sobre a produção de contentores de barro designados por “tarefas” (utilizados no processo de separação do azeite da água-ruça)²⁵⁶, recipiente único mas constituído por duas partes distintas: a *cabaça* de perfil ovoide, que tem junto à base um orifício redondo através do qual é escoada a água-ruça; e a *taça* ou *depósito*, que se ergue acima da cabaça, de formato tronco-cónico invertido rematada por um bordo boleado (*vide* Anexo 10, Fig. 4).

²⁵⁵ A autora refere-se ao moinho “foca” a que já aludimos anteriormente.

²⁵⁶ Estes recipientes ainda hoje são solicitados pelos diversos lagares existentes na região.

A mesma autora realizou uma investigação sobre aparelhos de moer o barro, na sequência da qual foi publicado um artigo, intitulado *Engenho de Amassar o Barro* (1972), em que é exposto um estudo e descrição destes equipamentos de moagem, bem como o processo de utilização verificado em diferentes centros oleiros do país, nomeadamente em Malhou (Alcanena), Barquinha, Chamusca, Ferreira do Zêzere, Mação, Muge (Salvaterra de Magos) e Asseiceira (Tomar).

O. da Veiga Ferreira, no texto que constitui a Separata do tomo LVIII das Comunicações dos Serviços Geológicos de Portugal (1974), indica que “no Museu dos Serviços Geológicos de Portugal existem, provenientes de colheitas antigas, fragmentos de cerâmica neolítica típica encontrada nas camadas superficiais de alguns dos concheiros de Muge e do Paul de Magos” (p.191). E, ao elencar o número de exemplares, faz uma descrição formal e decorativa de cada um dos achados.

Luís Manuel Gonçalves elogia, na sua monografia *Sardoal – do Passado ao Presente* (1992), as gerações de oleiros sardoalenses, “homens que trabalharam os barros, de que se fizeram cântaros, tijolos e tijoleiras”, referindo-se ao oleiro João Morgado como “O último representante de uma profissão que teve grande representatividade no Sardoal” (p.71).

Em 1996, a Câmara Municipal do Seixal edita as Atas das 1.^{as} Jornadas sobre a Romanização dos Estuários do Tejo e do Sado²⁵⁷. Entre os oradores, marcaram presença António de Carvalho e Francisco da Silva Almeida para falarem das até então conhecidas quatro estruturas para o fabrico de cerâmica, edificadas nas zonas ribeirinhas de Porto dos Cacos, Quinta do Rouxinol, Garrocheira e Muge, cuja implantação geográfica terá estado condicionada, na perspectiva destes autores, “de modo geral, à necessidade de recursos essenciais à produção oleira tradicional: argilas, lenha e acessibilidade a boas vias de comunicação. No que toca às argilas, seriam fornecidas pelos sedimentos argilosos e lodos acumulados nas margens das principais linhas de água. Quanto à lenha, seria recolhida em grande parte da atual margem Sul, como parecem atestar as características dos solos aí presentes, propícias ao desenvolvimento florestal. [Quanto às vias de comunicação]²⁵⁸, todos eles tinham acesso direto a linhas de água navegáveis” (pp.137-156). Guilherme Cardoso e Severino Rodrigues fazem uma abordagem descritiva ao tipo de olaria romana produzida e encontrada em Porto Sabugueiro (Muge) (pp. 167-178).

Na página 24 do Volume N.º 2 da revista *Olaria: Estudos Arqueológicos, Históricos e Etnológicos* (1998), os autores do artigo «Coleção de desenhos de peças de olaria encontrados no espólio de Manuel Monteiro» informam sobre os locais de fabrico e proveniência das louças ilustradas. Na “viagem” que fazem pelas várias localidades representadas, detêm-se na cidade de Tomar para dizer que a coleção inclui quatro desenhos de luminárias produzidas nesta cidade esclarecendo ainda que:

Acerca do fabrico de loiça em Tomar, diz-nos, Charles Lepierre, em 1899: «fabrica-se louça comum vidrada, vermelha e amarela, e não vidrada, para fogo e água (bilhas, cântaros, alcatruzes, etc.). Há apenas seis oleiros em Tomar; é o que resta do grande desenvolvimento que outrora houve nesta cidade. Os mercados são

²⁵⁷ Filipe, Graça e Jorge Manuel C. Raposo (coord.). 1996.

²⁵⁸ Grifos nossos.

Alvaizere, Ferreira do Zêzere, Sertã, Ourém, etc. Não tem ornamentos dignos de menção; a louça é vulgar, tendo os cântaros formas muito semelhantes aos de Lisboa» (Lepierre 1899: 58).

Uma luminária igual às reproduzidas em desenho por Manuel Monteiro, e também proveniente de Tomar, é publicada num trabalho de Rocha Peixoto que sobre esta escreve, em 1902: «Ora em Tomar, embora com um só bico, fabrica-se uma lâmpada de barro, cujo símile mais próximo na forma e mais remoto na ascendência legada ou imitada se encontra nos despojos funerários dos primeiros tempos de Cartago!» (Peixoto 1995: 172; est. XXVIII, fig. 5)²⁵⁹.

Em 2001, a Casa Pia de Lisboa edita o catálogo da mostra intitulada “A Obra e o Rosto na Arte Popular Portuguesa”, na qual é desenhada uma rota por diferentes centros oleiros portugueses, identificando as produções que lhes estão associadas e os oleiros que aí laboravam. Nesta publicação, coordenada por Lúcia Ferreira, é feito um mapeamento dos centros oleiros ativos em Portugal onde surgem assinaladas oito localidades do distrito de Santarém – Árgea, Atalaia, Chainça, Concavada, Fazendas de Almeirim, Mação, Muge e Sardoal, às quais correspondem, respectivamente, exemplares de olaria modelados por António Ferreira Nunes, João Rosário da Silva, José António Maria, Manuel Milheiro, Filomeno Nunes, António Milheiro, Domingos Gomes da Silva e João Morgado.

Em 2003, a Câmara Municipal do Seixal publica uma obra, em dois volumes, intitulada *A Cerâmica no Postal Ilustrado: Catálogo da Coleção Eugénio Lapa Carneiro*. Uma edição, coordenada por Graça Filipe (diretora do Ecomuseu Municipal do Seixal), onde é mostrado o resultado de um trabalho de pesquisa e inventariação da coleção de postais ilustrados, doada por aquele etnógrafo (1929-1999) ao EMS. Entre o conjunto de representações iconográficas alusivas à etnocerâmica, encontramos retratados temas relacionados com o equipamento técnico²⁶⁰ empregue nas olarias, a utilização das louças²⁶¹ e a sua comercialização²⁶² no contexto ribatejano.

No ano 2005, Maria Helena Maia, Maria Manuela Poitout e Luís Baptista, publicam uma monografia sobre a aldeia de Árgea. Na introdução ao texto intitulado “As artes e os ofícios”, incluído no capítulo XII designado por “Recursos Económicos e Modos de Vida: Fainas Agrícolas – Artes e Ofícios”, os autores referem Árgea como sendo “um dos mais importantes centros oleiros do distrito de Santarém” (p.89) e prosseguem num trabalho ilustrativo da situação (à data) da atividade olárica naquela localidade.

No dia 7 de Janeiro de 2010, o jornal escalabitano *O Mirante* publica uma breve biografia de Domingos Gomes da Silva, um dos três oleiros ainda a laborar em Muge²⁶³. Fala do seu percurso ligado à olaria, iniciado aos 13 anos de idade pela mão de um cunhado; do período áureo da produção de louça

²⁵⁹ Nunes, Henrique Barreto e Isabel Maria Fernandes. 1998.

²⁶⁰ Forno de cozedura de tijolo, na Chamusca (p.62).

²⁶¹ O uso do cântaro, em Torres Novas e em Mação (p.256-257); Vila Nova da Ourém (pp.258-259); Vila Nova de Ourém, Abrantes e Tomar (p.260-261); Tomar, Vila Nova da Barquinha e Chamusca (p.262); Constância (p.263); Cartaxo, Benavente e arredores de Santarém (p.264); Benavente (pp.265-266 e 335); Vila Franca de Xira (p.318); Vila Nova da Barquinha (p.334); representações pictóricas de ribatejanos transportando cântaros (p.336); representação pictórica de ribatejana transportando um cântaro (p.337).

²⁶² Venda de louça na Praça Nova, em Constância (p.107), e em Benavente (p.140).

²⁶³ Artigo intitulado “Uma vida passada a moldar o barro”.

naquela pequena vila (décadas de 1950-1960) quando chegaram a ser produzidos cerca de 17 mil vasos por mês, durante seis anos consecutivos, para a campanha de plantação de eucaliptos promovida pelo Estado português; do seu estabelecimento como profissional independente na década de 1980 e da sua rotina de trabalho que, desde essa data, decorre na oficina de olaria situada na Rua Infante D. Henrique, em Muge.

2. CENTROS DE PRODUÇÃO OLEIRA DO DISTRITO DE SANTARÉM REPRESENTADOS NA COLEÇÃO: ESTADO DA ARTE

No final da década de 1980 e início da década de 1990, período em que Manuel Durão e Maria Helena Lemos procederam à recolha de testemunhos relacionados com a olaria na região do Ribatejo, o declínio da produção olárica nesta área do país atinge valores cada vez mais expressivos. O desaparecimento gradual da envelhecida comunidade de oleiros acentuou a diminuição do já então reduzido número de profissionais ativos e acelerou ainda mais o processo de extinção das unidades de produção existentes na região.

O levantamento de informação, feito em torno dos autores e centros oleiros representados na Coleção, permitiu reunir um conjunto de dados correspondentes à realidade encontrada pelos coletores, em meados dos anos 80, e à situação atual, que apresentamos sumariamente no **Anexo 11**.

Face aos resultados obtidos, podemos concluir que no conjunto das oficinas identificadas como local de produção das louças integradas na Coleção poucas são as que ainda não cessaram a sua laboração. Das catorze localidades representadas, restam apenas três centros ativos (Muge, Asseiceira e Atalaia) e seis oficinas em laboração – três em Muge, duas em Asseiceira e uma em Atalaia.

Nesta região, como no resto do território português, os processos de extinção começaram a ter maior visibilidade desde a década de 1960, mas foi sobretudo a partir da década de 1980 que eles se tornaram mais acentuados.

3. OLARIA DO RIBATEJO: TRÊS ESTUDOS DE CASO

A região do Ribatejo

A designação de Ribatejo (= terrenos ao longo do Tejo) que se encontra em documentos até à remota data de 1370, sendo correntemente usada pelo povo, foi pela primeira vez utilizada por Silva Telles para indicar certa região geográfica nitidamente definida (Lautensach 1940, 83).

Ao longo da História, a olaria (e a cerâmica em termos gerais) tem sido considerada expressão dos diferentes desenvolvimentos tecnológicos verificados nas comunidades onde foi e é produzida. Mas, para além disso, ela deve ser olhada como uma forma de manifestação material dos gostos e preferências estéticas, das necessidades sociais e das características económicas das populações em determinadas

épocas e, de certo modo, como um produto que é também resultante da envolvente geográfica. Nessa perspectiva, o estudo das transformações introduzidas no processo de criação, produção, comercialização e uso da olaria como resposta às mudanças na sociedade não pode ficar dissociado das condições técnicas, culturais, sociais e económicas que estiveram na sua origem.

Perspectivando uma compreensão mais alargada dos contextos de produção de olaria no Ribatejo, na diacronia em que se enquadra o nosso estudo, procedemos a uma caracterização sucinta do campo administrativo, geográfico, geológico, histórico, social e económico desta região. Depois, reportar-nos-emos detidamente aos casos de Muge, Árgêa e Sardoal, apresentando um exercício ilustrativo dos quadros de produção observados nestes três centros oleiros durante o período cronológico estudado.

3.1 ENQUADRAMENTO ADMINISTRATIVO

O Ribatejo, compreendido numa área que abrange 7.236,67 Km², tem como sede de distrito, desde o ano de 1837, a cidade de Santarém (39°14'10.26" de latit. N. e 8°41'13.47" de longit. W.), à qual pertencem os concelhos de Abrantes, Alcanena, Almeirim, Alpiarça, Benavente, Cartaxo, Chamusca, Constância, Coruche, Entroncamento, Ferreira do Zêzere, Golegã, Mação, Rio Maior, Salvaterra de Magos, Santarém, Sardoal, Tomar, Torres Novas, Vila Nova da Barquinha e Vila Nova de Ourém. (*vide* Anexo 8, Fig. 1). O distrito de Santarém, que integra, desde 2002, a região estatística (NUTS II)²⁶⁴ de Lisboa e Vale do Tejo, está inserido na zona centro do território continental português, confrontando com o distrito de Leiria (a Noroeste), Castelo Branco (a Nordeste), Portalegre (a Este), Évora (a Sudeste), Setúbal (a Sudoeste) e Lisboa (a Oeste).

3.2 ENQUADRAMENTO GEOGRÁFICO

A paisagem oeste ribatejana é principalmente dominada pela orla calcária mesozoica que integra as serras calcárias de Aire, situada mais a norte, entre Albardos e Santa Marta, com uma extensão de aproximadamente 30km. de comprimento e 25km. de largura; seguida da serra dos Candeeiros, cuja descrição orográfica é feita entre Arrimal e Rio Maior, numa extensão de aproximadamente 22km.; e, mais a sul, a serra de Montejunto que atinge 15km. de comprimento e 7km. de largura.

Ao Ribatejo Norte correspondem as terras de natureza terciária lacustre, propícias ao cultivo da vinha, da oliveira e de cereais. A região Este-Sudeste é dominada pelo golfo terciário do Tejo e do Sado. Mais para o interior, surge a bacia do Tejo, rio que divide o Ribatejo em duas partes, onde predominam as extensas lezírias que se prolongam até à região de Vila Franca de Xira. A Sul afirma-se a charneca, com os montados de sôbro e as extensas áreas de mato.

²⁶⁴ Referimo-nos às *Unidades Territoriais Estatísticas de Portugal*, designação dada às sub-regiões estatísticas em que se divide o território português, de acordo com o Regulamento (CE) n.º 1059/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 26 de Maio de 2003. As sub-regiões estatísticas de Portugal estão distribuídas pelos níveis NUTS I, NUTS II e NUTS III. Cf. http://pt.wikipedia.org/wiki/NUTS_II#NUTS_II [acedido a 20 de Outubro de 2011].

Os rios de maior caudal que atravessam a região do Ribatejo são o Tejo²⁶⁵; o Sorraia; o Zêzere e o Alviela. Entre os cursos de água com caudal reduzido destacamos o Abrancalha, que passa junto à zona norte da cidade de Abrantes; o Almonda, que nasce na Serra de Aire e desagua no Tejo; o Nabão, que tem a sua nascente junto a Pias, passa em Tomar e afluí no Zêzere; a ribeira das Cachoeiras, que passa no Carregado e desagua no Tejo, perto de Castanheira; a ribeira de Erra, que corre junto a Coruche, e a ribeira de Isna, que atravessa o concelho de Abrantes.

3.3 CARACTERÍSTICAS DOS SOLOS

O estudo da produção olárica não pode ficar dissociado do conhecimento dos elementos que caracterizam a sua principal matéria-prima: a argila. Neste subcapítulo traçamos um quadro resumido da constituição dos solos ribatejanos que nos ajuda também a perceber as tendências de localização e concentração das oficinas de olaria em determinadas regiões, privilegiando quase sempre locais próximos das jazidas de argilas propícias à produção de louça²⁶⁶. No **Anexo 5** desta tese é feita uma análise mais rigorosa e aprofundada às argilas trabalhadas em Muge, Árgea e Sardoa.

Em termos de caracterização geológica, os solos do Ribatejo Norte-Nordeste, também denominados por “bairros”, correspondem, segundo a Carta Geológica de Portugal (IGC 1968) (*vide* Anexo 12), a extensas formações arenosas do Miocénico²⁶⁷. Estes terrenos têm como característica frequente serem argilo-arenosos ou argilo-calcários de cor amarelada ou avermelhada. Sob o ponto de vista de fertilidade são considerados de boa qualidade e, como locais de extração de matéria-prima, têm sido extensamente explorados pelo sector de fabrico de telhas e tijolos.

Os terrenos do vale do Tejo, denominados por “lezírias”, são compostos por solos de aluviões modernas, constituídos por materiais detríticos (argila de partículas finas, nateiro, saibro e areia grossa) de origem mineral e orgânica, transportados pelas águas fluviais. A natureza destes solos, aliada à sua proximidade das vias de comunicação fluviais e terrestres, propiciou a fixação e desenvolvimento de unidades de produção olárica ao longo da sua extensão.

O Ribatejo Sul, também designado por “charneca”, corresponde geologicamente a duas formações distintas: o Miocénico Lacustre (essencialmente constituído por uma mistura de materiais arenosos com calhaus rolados), que se prolonga desde a área dos “Bairros” até próximo de Coruche; e o Pliocénico²⁶⁸, constituído por solos arenosos (depósitos de materiais arenosos e saibros, pontualmente intercalados com argilas), ricos em óxido de ferro, que se estendem pela zona do Sorraia e se prolongam até à península de Setúbal e lezírias do Rio Sado.

²⁶⁵ Até à construção da rede de caminhos-de-ferro e circulação dos transportes ferroviários (finais do século XIX) o Tejo funcionou como principal via fluvial para pequenas embarcações em que também eram transportadas as louças de olaria para os mercados da região e de locais mais distantes (ex: Lisboa) que absorviam a totalidade dessas produções.

²⁶⁶ A leitura do mapa de localização dos catorze centros oleiros (*vide* Anexo 8, Fig. 1) dá-nos a informação de uma concentração maior nos terrenos que integram o vale do Tejo.

²⁶⁷ Formações argilosas com idades compreendidas entre os vinte e três e os cinco milhões de anos.

²⁶⁸ A formação das argilas do Pliocénico rondam os cinco e os dois milhões de anos.

3.4 ENQUADRAMENTO HISTÓRICO E SOCIAL

Os vários testemunhos arqueológicos encontrados revelam que a ocupação humana no Ribatejo se verifica desde a era quaternária, fase anterior àquela que é considerada a “atualidade geológica”²⁶⁹. Mais abundantes serão os achados que provêm do período mesolítico (6100-5100 a.C.), isto é, a fase que permeia a idade da pedra lascada e a idade da pedra polida, encontrando nos “concheiros”²⁷⁰ de Muge a sua principal referência.

Da Idade do ferro, importa mencionar os achados dos campos de urnas cinerárias de Alpiarça e de outros objetos cerâmicos provenientes de diferentes povoados do vale do Tejo [Lisboa, Almada, Santarém, Calabre (Vale do Sorraia), entre outros]. Segundo a investigadora Ana Arruda, a grande maioria destes achados cerâmicos “não deixa dúvidas sobre a influência que a colonização fenícia ocidental teve sobre a região. Apesar de ser claro que apenas algumas dessas cerâmicas são exteriores ao território em análise, tratando-se de importações da área de influência de Gadir, [*os vários estudos desenvolvidos têm revelado*]²⁷¹ que, também localmente, se produziam vasos de mesa, cozinha e armazenamento com tecnologias eminentemente orientais. Não só a roda de oleiro passou a ser utilizada na produção cerâmica, mas as técnicas decorativas e as próprias formas têm origem na área mediterrânea”²⁷².

As escavações arqueológicas têm igualmente revelado uma grande frequência de achados da época Lusitano-Romana, em que se incluem, para além de construções arquitectónicas feitas de tijolo de argila crua (adobe), ânforas, lucernas e outras formas variadas de cerâmica, inscrições lapidares, estátuas, moedas, etc. Os numerosos testemunhos²⁷³ encontrados no Porto Sabugueiro²⁷⁴ (Muge), situado na margem esquerda do Tejo, fazem deste local um dos principais pontos de referência.

As alterações ao quadro económico, social e cultural verificadas nas últimas cinco décadas transformaram o país e, inevitavelmente, a região do Ribatejo onde a demografia, sobretudo no contexto das aldeias, decresceu. A manutenção de pequenas hortas (onde eram cultivadas batatas, couves, alhos, cebolas, nabos, feijões, etc.) a que se juntava a criação de animais de capoeira e gado miúdo (coelhos, galinhas, pombos, cabras, ovelhas, porcos...) para garantir o sustento dos agregados familiares e o equilíbrio do orçamento doméstico deixou de ser uma prática comum. A atividade agrícola, não deixando de ser um elemento central na economia ribatejana, viu alteradas as extensões das áreas de

²⁶⁹ Entre o espólio achado nas jazidas paleolíticas situadas na região da Lezíria de Alhandra e Muge, encontram-se sílexes e quartzites lascadas, ambos do tipo paleolítico.

²⁷⁰ Pequenas covas feitas no solo, onde os homens guardavam as suas provisões, constituídas predominantemente por pequenos moluscos.

²⁷¹ Grifos nossos.

²⁷² AA.VV. 2003: 48.

²⁷³ Fornos de cerâmica, mosaicos cerâmicos, peças de louça (terra sigillata, ânforas, pratos, louça de fogo...), etc.

²⁷⁴ Numa visita feita ao local, em Outubro de 2010, verificámos que os restos arqueológicos, do forno cerâmico e do mosaico construído em seu redor, que aí existiam haviam sido completamente soterrados por entulhos acumulados por uma empresa de extração de areias ali instalada (*vide* Anexo 10, Fig.1).

cultivo e a variedade de produtos cultivados, exigindo um envolvimento humano cada vez menor. Com as transformações tecnológicas introduzidas, sobretudo a partir da década de 1960, foi aumentada a capacidade produtiva e diminuiu o esforço humano necessário à sua manutenção que, consequentemente, acelerou o afastamento de um número significativo de pessoas do trabalho no campo. “Generalizou-se o uso de várias máquinas, como o trator, o motocultivador ou a ceifeira-debulhadora. O avião passou também a ser empregue, por vezes, na adubação do arroz e do trigo em zonas onde o cultivo destes cereais se encontrava mais concentrado. O motor de rega destronou os aparelhos tradicionais de elevação de água e os herbicidas foram substituindo a morosidade das mondas manuais”.²⁷⁵ A indústria – como seja a metalomecânica, os têxteis, a serralharia, a produção de azeite, a serração de madeiras – e o comércio tornaram-se complementares à atividade agrária e diminuí-lhe o protagonismo isolado. Melhoram-se as condições das habitações, das redes viárias e ferroviárias²⁷⁶; alargaram-se os serviços de fornecimento de águas, luz elétrica e saneamento. Mudanças que introduziram novos hábitos sociais, condicionando, entre outros aspectos, as atividades domésticas destas comunidades que, por sua vez, regularam a produção de olaria na região, concorrendo para a sua paulatina extinção.

3.5 ENQUADRAMENTO ECONÓMICO

Até à década de 1970 (período que antecede a fase de recolha de objetos cerâmicos, realizada por Manuel Durão e Maria Helena Lemos) foi a agricultura que deteve o monopólio, em termos de rendimento económico, no Ribatejo, assegurado, sobretudo, pela cultura da oliveira, pinheiro bravo, vinha, cereais e arroz.

Nas explorações agrícolas do Ribatejo Norte existiu grande intensidade tanto no cultivo de pinheiro bravo²⁷⁷, eucalipto e figueira, como de vinha, trigo e milho (sobretudo em terrenos próximos aos cursos de água); mas é a plantação de olival que desempenha função primordial nesta região.

No extremo da região nordeste – onde estão situados os centros oleiros de Mação e Concavada – os solos, essencialmente constituídos por arenitos, argilas, lousa e sílex, são pouco adequados à produção de cereais mas têm sido propícios ao crescimento de oliveiras, sobreiros, azinheiras, pinheiros, eucaliptos e castanheiros.

²⁷⁵ AA.VV. 2003: 144.

²⁷⁶ Na opinião de alguns autores (Leite de Vasconcellos 1936; Famalicão 1947; Bento 2003) o incremento na região deve-se em grande medida ao lançamento do caminho-de-ferro e uso generalizado dos transportes ferroviários nos troços Lisboa-Carregado (inaugurado em 1856), Carregado-Abrantes (aberto no ano de 1862); Abrantes-Ponte de Sôr (ligação concluída em 1863); Abrantes-Castelo Branco (inaugurada em 1894); Setil-Vendas Novas (em funcionamento desde 1904).

A construção do traçado dos caminhos-de-ferro constituiu também um fator de inegável importância para o incremento da produção olária no Ribatejo na primeira metade do século XX. A circulação destes produtos deixou de estar limitada às vias fluviais e rodoviárias e o seu escoamento ficou assim mais facilitado.

²⁷⁷ A intensificação de cultivo de pinheiro remonta a meados do século XIX.

A fertilidade de grande parte da área que corresponde às lezírias, também designadas por terrenos do “campo”, é devida às inundações, provocadas pelas águas do Tejo, que enriquecem de matéria orgânica os terrenos que invadem. Os terrenos do “campo”, onde estão inseridos os centros oleiros de Santarém (S. Domingos), Póvoa da Isenta, Almeirim, Fazendas de Almeirim e Muge, foram e ainda são, por excelência, as zonas de cultura de vinha, milho, trigo, arroz e produtos hortofrutícolas (ex: melão e tomate). Nesta região, os campos considerados impróprios para a agricultura são utilizados como locais de pastagem de gado equino e bovino. Aqui a plantação arvense, nomeadamente do pinheiro bravo e do eucalipto, adquiriu menor importância por comparação com o Ribatejo Norte.

No Ribatejo Sul, área de localização do centro oleiro de Coruche²⁷⁸, o pinheiro, o sobreiro e o eucalipto constituíram a cultura dominante. Até meados do século XX, a paisagem agrícola entre Salvaterra de Magos, Muge, Marinhais e Coruche, também incluiu a cultura regular de legumes (fava, grão, batata), centeio, milho e vinha. O cultivo de arroz só depois dos anos 30 é que começou a ganhar expressão.

Até há quatro décadas atrás, o calendário de cultivo da terra exercia particular influência na produção de alguns modelos de louça nestes diferentes centros oleiros, impondo ritmos, contínuos ou sazonais, nesse fabrico e obrigando os oleiros a uma prática que se caracterizava na produção antecipada e intensiva de alguns recipientes. Em Outubro (início das lavras e sementeiras), e Março (início das mondas, colheitas e debulhas) era chamada mais mão-de-obra para os trabalhos no campo, e por isso eram produzidos mais recipientes (frigideiras, panelas e saladeiras) para os trabalhadores agrícolas cozinharem as suas refeições na “cozinha de chão”; o assador de castanhas e as talhas de média e grande dimensão, para a conservação do azeite, azeitonas e vinho, começavam a ser feitos no final da estação de Verão, para serem vendidos durante o Outono e o Inverno; e em Janeiro e Fevereiro aumentava ainda mais a produção de cântaros, utilizados por alturas do mês de Março, para transportar o sulfato destinado aos campos de videiras.

3.6 ESTUDO DE CASO²⁷⁹: CENTRO OLEIRO DE MUGE

A freguesia de Muge está inscrita numa área de 52,03km², e dista cerca de 13km de Salvaterra de Magos, sua sede concelhia. Esta localidade²⁸⁰, implantada na planície aluvial da margem esquerda do Rio Tejo, dispõe de uma rede de acessos que lhe confere uma posição estratégica dentro do distrito de Santarém: a estrada nacional n.º 118, eixo principal de circulação viária ao longo do qual tem sido erguido o seu casario e se tem estruturado o aglomerado; a grande proximidade da estação ferroviária de

²⁷⁸ Nesta vila, os grandes proprietários agrícolas, para além da extração de cortiça, também se têm dedicado à criação de gado suíno e ovino.

²⁷⁹ A informação incluída nos textos que se seguem, referente aos centros oleiros de Muge, Árgea e Sardoal, resultam, na ausência de qualquer outra indicação, dos dados recolhidos em documentos elaborados, na segunda metade da década de 1980, por Manuel Durão e Maria Helena Lemos; das observações diretas realizadas nas várias passagens que fizemos por cada uma destas localidades; dos testemunhos orais proferidos pelos oleiros e outros residentes locais que nós contactamos.

²⁸⁰ Tem foral atribuído, por D. Dinis, a 6 de Dezembro de 1304.

Setil e da linha de caminho-de-ferro, que liga o norte e o sul do país; também a autoestrada n.º 1 e, naturalmente, a zona ribeirinha do Tejo.

Segundo informações da autarquia local, em 1940, Muge era uma localidade sem luz eléctrica nem água canalizada, onde residiam cerca de 3000 habitantes, registando-se em 1950 uma subida que se aproximou dos 5000 moradores. Três décadas depois o número reduziu para 2198 e no ano de 1991 foram contabilizados 1293 residentes. Os dados estatísticos dos Censos de 2001 vieram mostrar que o valor continuou a decrescer – nesse ano foram contabilizados 1265 indivíduos – e, volvida uma década, essa tendência na evolução demográfica não se alterou.

A freguesia caracteriza-se por uma economia essencialmente agrícola onde proliferam os latifúndios destinados ao cultivo da vinha, legumes (tomate, brócolos, melão) e alguns cereais (arroz, trigo)²⁸¹, estando o sector secundário essencialmente representado pela indústria metalomecânica, têxtil e componentes eléctricos.

A localidade é, desde há muito, conhecida pela sua produção de loiça de olaria que, segundo testemunhos arqueológicos, terá sido implementada no período que remonta ao neolítico²⁸². No início da segunda década de 2000, apesar de vivermos num contexto social com necessidades e opções muito diversificadas, que se afastam daquelas vividas no século XX, e que, por consequência, levaram à deslocação de preferências para outro tipo de utensílios, a produção de olaria em Muge ainda permanece ativa.

Dos catorze centros oleiros representados na Coleção, Muge é um dos três que mantém a manufatura de louça de barro vermelho²⁸³, com três oficinas em laboração²⁸⁴, sendo também dos que apresenta maior diversidade morfológica no conjunto das louças produzidas.

Nas 54 denominações de exemplares cerâmicos²⁸⁵ integrados na Coleção estão incluídos catorze modelos para servir alimentos à mesa; catorze servem para cozinhar alimentos sobre fogo; seis para transporte e aprovisionamento de líquidos; quatro para cuidados de higiene do corpo; quatro para serviço de alimentos sólidos e líquidos a animais domésticos; três para lavagens e preparação de alimentos; dois para conservação de alimentos; dois vasos de jardim; dois recipientes contentores de fogo; e um mealheiro. Esta multiplicidade de formas pode naturalmente ser indiciadora não só da intensa produção que ao longo dos tempos ali tem existido, como também da relevância que o local teve (e que,

²⁸¹Reduzido a valores pouco significativos, quando comparados com o volume de produção existente em meados do século XX.

²⁸² Prova disso a quantidade de achados de material cerâmico que se têm verificado sobretudo nas camadas superiores de alguns concheiros de Muge (situados nos lugares conhecidos por Cabeço da Amoreira, Fonte do Padre Pedro e Moita do Sebastião).

²⁸³ Tal como foi já referido, os outros dois centros correspondem às localidades de Asseiceira e Atalaia.

²⁸⁴ Estas unidades de produção estão situadas em zonas periféricas da localidade, empregando cada uma somente um oleiro.

²⁸⁵ Destes 54 modelos (alguns formados por elementos de conjunto), 29 foram produzidas na oficina de olaria de Gabriel Maria Rosa. Os restantes 25 provêm da oficina de Domingos Gomes da Silva.

de certo modo, ainda continua a ter) como centro de produção e difusão de louça de olaria dentro e fora da região do Ribatejo.

É sabido que já no período romano a manufatura e expedição de louça de Muge para outros locais de consumo conseguiu atingir uma importância significativa, relevância essa que não pode ficar dissociada da localização estratégica do local nem da natureza aluvial dos seus solos, ricos em argilas de elevada plasticidade, beneficiadas pelo transporte de materiais de natureza calcária proveniente do Miocénico Lacustre da sub-região dos “bairros” que, como já foi referido, fica na zona norte do Ribatejo. O forno situado junto ao porto Sabugueiro²⁸⁶ e a elevada concentração de louça que aí tem sido encontrada dão claros indícios do papel significativo que a produção de olaria representou, já nesse período, para a economia deste local. O porto marca, aliás, um importante ponto de difusão da produção olárica de Muge a localidades mais ou menos próximas da zona ribeirinha do Tejo, rio que foi durante séculos uma das principais vias de acesso aos produtos que se comercializavam dentro e fora da província ribatejana²⁸⁷, destronado apenas com a chegada das linhas de caminhos-de-ferro no final do século XIX.

Sobre a produção existente no início do século passado, importa reter a informação dada por Santos Júnior (1932) quando diz que as olarias de Muge abasteciam “muitas povoações do concelho e concelhos circundantes, enviando os produtos ali manufaturados, quer pela via ordinária em carroças e caminhetas, quer pela via fluvial, quer ainda pelo caminho-de-ferro carregando às 1.500 e 2.000 bilhas em cada vagão” (p. 14), e referir que nas décadas subsequentes o impacto da produção de olaria em Muge não se traduziu apenas na economia local, ela foi igualmente relevante nos valores de ocupação de mão-de-obra de alguns residentes da terra. Nos primeiros três quartéis do século XX chegaram a laborar quatro oficinas que empregavam para cima de dezena e meia de pessoas.

No quadro apresentado abaixo destas linhas, elaborado a partir de registos eleitorais do concelho de Salvaterra de Magos, realizados nos anos 1928, 1931, 1952 e 1956, figuram alguns nomes de oleiros ali exarados (e profissionalmente declarados), residentes em Muge²⁸⁸ nesse período. Os números, sendo insuficientes para a caracterização demográfica dessa comunidade, permitem, ainda assim, concluir que os valores de então se afastam dos atuais, tornando óbvia a tendência para o declínio do número de profissionais e da produção de olaria nesta localidade.

²⁸⁶ Situado na margem esquerda do Rio Tejo, a cerca de 1,5km de Muge.

²⁸⁷ Até bem perto do século XX a navegabilidade do Tejo assegurou o transporte e fornecimento de mercadorias a várias localidades das margens do rio, num percurso que se alargava até Lisboa. Uma “viagem de Lisboa a Santarém, por rio, demorava no máximo dez horas, o que se fazia comodamente num dia, enquanto por estrada sejam precisos dois dias”. Cf. *Nova História da Portugal*, direção de Joel Serrão e A.H. de Oliveira Marques, vol. IV: *Portugal na crise dos séculos XIV e XV*, p. 132. Retirado do livro *Ser, Ter e Poder: O Hospital do Espírito Santo de Santarém nos finais da Idade Média* (Mata 2000: 122).

²⁸⁸ Segundo informação dada por alguns atuais residentes em Muge, a estes números terão que ser ainda acrescentados aqueles que, trabalhando no ramo, não reuniam fundamentos necessários à inserção do seu nome nos cadastros eleitorais (por exemplo: possuir maioridade, ser contribuinte, saber ler e escrever, ser chefe de família) e cujo valor exato não conseguimos apurar mas, segundo relatos proferidos, o montante global terá ascendido à dezena e meia de indivíduos.

ANO DE RECENSEAMENTO	NOME DO ELEITOR	IDADE	ESTADO CIVIL	MORADA DE RESIDÊNCIA/ LOCAL DE TRABALHO
1928 ²⁸⁹	João Maia Faria	34	Casado	Muge
	José Maia Faria	71	Casado	Muge
1931	Francisco Henrique dos Santos	29	Casado	Muge
	João Maia Faria	38	Casado	Muge
	José Maia Faria	75	Casado	Muge
1952	António Joaquim Patrício Faria	27	Casado	Muge
	Diniz Francisco dos Santos	24	Casado	Muge
	Francisco Henrique dos Santos	47 ²⁹⁰	Casado	Muge
	João Maia Faria	60	Casado	Muge
	José Lourenço da Silva	49	Casado	Muge
	José Maia Faria ²⁹¹	37	Divorciado	Muge
1956	Diniz Francisco dos Santos	28	Casado	Muge
	Francisco Henrique dos Santos	51	Casado	Muge
	João Maia Faria	64	Casado	Muge
	João Lourenço da Silva	53	Casado	Muge
	José Maia Faria	42	Casado	Muge

Quadro 3 – Oleiros de Muge: número de indivíduos recenseados entre os anos 1928-1956.

3.6.1 CONTEXTO OLEIRO DE MUGE

a) Oficinas de olaria: caracterização²⁹²

- Oficina de Gabriel Maria Rosa

A oficina de Gabriel Maria Rosa²⁹³, situada na Rua Henrique Martins, n.º 13A, está distribuída por vários edifícios contíguos, tendo um pequeno pátio anexo que a separa da casa onde reside o oleiro e a família. Foi adquirida em 1978, à família de Francisco Henrique dos Santos (1903), oleiro falecido nessa mesma década.

No primeiro compartimento estão instalados três tornos altos (dois de madeira e um com estrutura metálica equipado com motor elétrico, adquirido no final da década de 1990) e várias pranchas de madeira para colocação da louça em secagem. Segue-se o telheiro que abriga o forno (construído com tijolo burro) e a lenha que lhe serve de fonte combustível no processo de cozedura. Anexo ao telheiro existe o edifício (onde antes esteve instalado outro forno de funcionamento a lenha, entretanto desmantelado) reservado ao armazenamento das argilas e onde se encontra também o equipamento necessário à preparação das pastas: um tanque construído em alvenaria (onde são diluídas as argilas), uma fiera extrusora e um moinho diluidor (*foca*) que o desgaste causado pelo uso obrigou à desativação. Ao lado desta construção, mas num plano mais recuado, existe uma casa compartimentada onde é feita a armazenagem da louça pronta. Em frente, ergue-se o telheiro que abriga produto acabado de grandes

²⁸⁹ Neste ano, entre as profissões dos indivíduos inscritos no cadastro eleitoral da freguesia de Muge, predominam os: abegões, agricultores, campinos, capatazes, cinzeiros, comerciantes, fazendeiros, feitores, ferradores, ferreiros, ferroviários, guardas-florestais, jornaleiros, moleiros, negociantes, pedreiros, pescadores, proprietários, sapateiros.

²⁹⁰ Se acaso se tratar do mesmo eleitor registado nos cadernos eleitorais de 1931, a idade assinalada neste recenseamento está incorreta, porque no registo de nascimento consta a data de 5 de Fevereiro de 1903.

²⁹¹ Existe coincidência deste nome de eleitor nos cadernos de registos referentes aos anos de 1928, 1931, 1952 e 1956, porém, a confrontação de dados alusivos às idades (entre os assentos de 1928 e 1931 com aqueles realizados em 1952 e 1956), parece indicar tratarem-se de indivíduos distintos. Infelizmente, as fontes orais consultadas revelaram desconhecer, pela indicação deste valor etário, a identificação da pessoa e a sua ligação aos membros da família com o mesmo apelido; mantendo-se em aberto a dúvida inicial suscitada quanto à sua efetiva identidade.

²⁹² Cf. Anexo 13.

²⁹³ Gabriel Rosa (nasc. 1943) descende de uma família de oleiros. Iniciou-se no ofício aos 16 anos de idade, na oficina do seu tio paterno, Manuel Rosa, em Alpiarça.

dimensões (vasos, floreiras, potes, etc.). Do conjunto de três oficinas a laborar em Muge, esta é a que apresenta maior volume de produção.

O oleiro e a mulher, Maria da Luz, dedicam-se exclusivamente à manufatura de louça, numa estratificada distribuição de tarefas. A mulher colabora no transporte das argilas, secagem, desenformamento e comercialização das louças. Ao oleiro cabe a responsabilidade de fazer a extração das argilas, recolher a lenha, modelar e cozer as louças e ainda colaborar na venda das peças em feiras e mercados de localidades vizinhas. Uma divisão de trabalho que, na perspectiva do casal, agiliza o processo de produção e aumenta a capacidade de resposta às solicitações que o mercado, cada vez mais restrito, ainda faz.

- Oficina de Domingos Gomes da Silva

A oficina de olaria de Domingos Gomes da Silva²⁹⁴ está situada na Rua Infante D. Henrique, n.º 5, em Muge. Foi arrendada ao oleiro, há 32 anos, pelo filho de Joaquim Faria que a havia fundado nos finais do século XIX²⁹⁵.

A produção de louça nesta oficina é reduzida, pouco regular, e está somente a cargo do oleiro²⁹⁶ que há muito deixou de a exercer como atividade principal; os trabalhos agrícolas são seu complemento e, por vezes, seus subsidiários. O edifício que a alberga assume uma configuração arquitectónica em forma de “L”. Na sala de entrada estão instalados três tornos (dois de madeira e um com estrutura metálica equipado com motor elétrico, adquirido no final dos anos 90, a um fabricante de Achada [Mafra]), uma fiação extrusora e um tanque onde são diluídas as argilas; à sua direita situa-se um pequeno anexo, com entrada independente, onde são armazenadas as louças prontas; na parede posterior da sala de modelação existe a porta de acesso à sala de secagem das louças e, ao fundo desta, o forno de estrutura em tijolo. O acesso à fornalha faz-se pela parte exterior do edifício, sob o telheiro construído no seu prolongamento e que serve também de local de armazenagem da lenha que alimenta a cozedura das produções cerâmicas. A área posterior do edifício integra ainda um pátio vedado com mais dois telheiros: num são armazenadas as louças de grandes dimensões (vasos, floreiras, talhas...), no outro as diferentes qualidades de argila (*barro forte* e *barro fraco*) utilizadas na modelação da louça.

- Oficina de Armindo Casaca

Armindo Casaca (1942) exerceu a sua profissão em Coimbra e só depois de aposentado regressou a Muge (final da década de 1980), de onde é natural, para dar prosseguimento, embora num ritmo descontinuado, à produção de louça. Instalou-se em oficina própria, situada na Transversal à Rua

²⁹⁴ Domingos Silva (nasc. 1944) iniciou a aprendizagem do ofício de oleiro, aos 13 anos de idade, com o seu cunhado Dinis Santos e o pai deste, Francisco Henrique dos Santos, na oficina que hoje pertence a Gabriel Maria Rosa. Nesse período, esta unidade de produção empregava mais de uma dezena de trabalhadores.

²⁹⁵ Durante mais de oito décadas, esta oficina foi dirigida por dois elementos da família Faria, inicialmente por Joaquim Maia Faria e depois por António Joaquim Patrício Faria, seu filho. Nos finais da década de 1970 António Faria cessou a atividade como oleiro. Sem nenhum elemento da família a dar prosseguimento ao ofício, a laboração da oficina ficou assegurada pelo atual locatário, Domingos Gomes da Silva.

²⁹⁶ A colaboração da mulher, Antónia Silva, além de esporádica, associa-se apenas ao processo decorativo das louças.

Dr. Afonso Costa. O edifício, de configuração rectangular, tem uma estrutura arquitectónica que difere dos dois casos referidos anteriormente; implantado em terreno murado de grandes dimensões, é formado por um único compartimento. O seu interior é, por isso, amplo e sem quaisquer divisórias. Junto a uma parede de topo tem instalado o tanque de preparação do barro; na ala direita estão instalados dois tornos (um de madeira e outro de estrutura metálica com motor eléctrico) e uma fiera de extrusão; no lado oposto encontram-se as prateleiras de madeira para a colocação da louça em secagem. No outro extremo da oficina acumulam-se as louças cozidas, sem escoamento assegurado.

No exterior, num dos topos do edifício, está implantado o forno de lenha e, na extremidade oposta, um edifício geminado que corresponde à casa de habitação do oleiro.

b) Ciclo de produção

Extração e recolha de argilas

Em 1932, Santos Júnior referia que o barro empregue na produção de louça em Muge era “de duas qualidades. O barro forte é explorado em plena charneca, a 3km de Muge, em terrenos da casa Cadaval²⁹⁷. O barro frouxo fica-lhes mais à mão, vão buscá-lo a terrenos da Junta, logo às portas de Muge, num sítio a que chamam o Rocio” (pp.6-7). De então para cá a situação manteve-se, mas só em parte. Hoje, como na década de 1980, as argilas com maior plasticidade provêm dos barreiros da Casa Cadaval, situados a cerca de três quilómetros e meio da periferia de Muge; difere, no entanto, a proveniência do *barro fraco*, que atualmente é recolhido em Alcanede.

As extrações e recolhas são feitas pelos oleiros, e a aquisição, embora gratuita, requiere autorização prévia dos proprietários dos terrenos. As jazidas localizadas a baixa profundidade facilitam a cavação e remoção das matérias-primas que são extraídas com picaretas, enxadas e pás. Ao longo da década de 1970 o sistema de transporte em carroças foi sendo substituído por veículos motorizados – tratores e camionetas – facilitando-se assim o trabalho de recolha de argilas que tende a ser feito num ritmo sazonal (com maior incidência nos períodos de tempo seco).

Armazenamento das argilas

A armazenagem das matérias-primas, sendo feita por lotes (mantendo separadas as argilas de diferentes características), é efetuada em três moldes distintos:

- No espaço exterior da oficina e sem qualquer proteção (oficina de Armindo Casaca);
- No espaço exterior da oficina, por debaixo de um telheiro (oficina de Domingos Silva);
- Numa dependência do edifício (oficina de Gabriel Rosa).

²⁹⁷ Esta propriedade, com cerca de 5.000 hectares de área, está situada em Muge e pertence aos Duques de Cadaval. A Casa Cadaval foi fundada em 1648 e o primeiro título de Duque de Cadaval, criado por D. João IV, foi atribuído a D. Nuno Álvares Pereira de Melo de quem descendem todos os duques de Cadaval.

Do que foi dado observar, os oleiros dão preferência a espaços, embora cobertos, bastante arejados, para que as argilas, pela ação dos agentes atmosféricos, possam adquirir valores de plasticidade mais elevados.

Preparação das pastas

A fase de preparação das pastas é iniciada pela seleção e dosagem das diferentes argilas. Uma leitura conjugada das observações feitas, permite-nos comprovar que nestas oficinas existe a prática comum de elaborar duas pastas com composições distintas: uma com maiores percentagens de *barro forte* (contendo elevada plasticidade), outra em que predomina o *barro fraco* (com um teor de plasticidade mais baixo). As primeiras, com níveis de porosidade mais reduzidos, aplicam-se essencialmente à modelação de recipientes contentores de líquidos e à louça de maiores dimensões. As pastas menos plásticas, mais porosas e com maiores percentagens de sílica, são utilizadas na produção de peças de pequena dimensão, cujo contexto de utilização as expõe frequentemente a situações de choque térmico.

No início da operação os oleiros procedem à fragmentação dos torrões, com o auxílio de martelos e enxadas, e à mistura dos componentes argilosos. O passo seguinte consiste na colocação das argilas num tanque, a que se acrescenta água onde fica embebida de um dia para o outro, o tempo suficiente para que o preparado incorpore o líquido, adquira uma consistência mais diluída e fique maleável. Finda esta primeira fase, o barro é retirado do tanque e colocado numa fieira de extrusão que ajuda a diminuir e a eliminar os grânulos de argilas e os resíduos de materiais inorgânicos, ligando os vários componentes da pasta, homogeneizando-a e comprimindo-a simultaneamente. Concluída a preparação, a pasta é envolvida em plásticos para retardar a perda de humidade e evitar a diminuição da maleabilidade adquirida.

Antes das oficinas estarem equipadas com fieiras, o amassamento inicial do barro era feito com os pés. As argilas eram colocadas no chão, retalhadas em pedaços com o auxílio de enxadas e maços de madeira ou ferro, humedecidas, pisadas, e só depois amassadas à mão, sobre o “empeladoiro” ou a “arquina”²⁹⁸. No período compreendido entre as décadas de 1950-1970, quando o volume significativo de produção de louça obrigava à preparação de grandes quantidades de barro, os esmagamentos das argilas eram feitos em moinhos (localmente designados por *focas*), movidos por tração animal (gado asinino e muar), instalados no interior ou exterior das oficinas, em terreiro reservado a esse fim.

Modelação da louça

Até à década de 1990 a olaria de Muge foi modelada em tornos de madeira, compostos por um eixo vertical cilíndrico ao qual era fixada, na extremidade inferior, uma roda de grande diâmetro, em posição horizontal, e na extremidade superior uma roda de diâmetro mais reduzido sobre a qual era colocado o barro para ser modelado. Para dar forma ao barro, o oleiro impulsionava a roda inferior (*roda*

²⁹⁸ Cf. glossário.

volante) com o pé, imprimindo-lhe um movimento de rotação, modelando o barro com as duas mãos e o auxílio de instrumentos, feitos a partir de pedaços de canas, madeira e arame, até o objeto cerâmico adquirir o seu formato final.

Nos finais da década de 1990 começou a ser introduzido o torno mecânico²⁹⁹ – com configuração idêntica ao torno tradicional, mas constituído por materiais metálicos (ferro) e equipado com torno elétrico – que, no entanto, não suprimiu por completo o torno de madeira tradicional. Este esforço de adaptação fez-se na dupla perspectiva de procurar maior comodidade no desempenho da função de modelar, tentando, ao mesmo tempo, responder a uma certa animação sentida, nessa década³⁰⁰, na procura de louça de olaria e à consequente necessidade de intensificar a sua produção.

Vidragem da louça

Contrariamente ao que sucede na aplicação de motivos decorativos que é, nalguns casos, realizada sobre louça ainda crua, o revestimento das peças com película de vidrado é feito depois da sua chacotagem. Uma vez aplicado o vidrado, os objetos são submetidos a segunda cozedura, para fixação do impermeabilizante.

Os vidrados de base transparente (com referência comercial *TR18*), elaborados segundo processos industriais³⁰¹, com ou sem adição de corantes, são diluídos em água e passados previamente por um peneiro de malha estreita, para retirar resíduos de impurezas ou matéria inorgânica que, não sendo eliminadas, introduziriam defeitos na película vítrea.

Decoração da louça

As decorações que envolvem a aplicação de filetes vermelhos (feitos a partir da utilização de suspensões aquosas de óxido de ferro), caneluras, cordões relevados ou efeitos puncionados, incisos e excisos, são efectuadas sobre as louças em estado cru, com o auxílio de pincéis de pêlo sintético, canas com extremidades pontiagudas, pequenos moldes de arame ou ferro, e carretilhas.

Os efeitos engobados são elaborados a partir da utilização de argila de coloração acinzentada (que, depois de cozida, adquire uma tonalidade branca amarelada) proveniente de barreiros existentes na região de Rio Maior e Caldas da Rainha. A aplicação é feita por derrame do engobe ou pela impressão do preparado, com moldes construídos em barro ou arame, na superfície das louças cozidas.

A disposição aleatória de manchas de cor verde ou castanha com contorno irregular, comuns nos pratos, saladeiras e alguidares de tamanho mais reduzido, é feita utilizando um pincel para aspergir o óxido de cobre ou manganês, em estado aquoso, sobre as peças cerâmicas.

²⁹⁹ No torno mecânico o movimento é produzido pelo motor elétrico e a velocidade é regulada por meio de um pedal que se encontra fixado à roda inferior.

³⁰⁰ O período cronológico em que se verificou essa revitalização permite estabelecer uma relação entre o aumento da procura deste tipo de louças com o aumento do poder de compra que se verificou no nosso país, e não propriamente com o retorno “às origens” e à preferência pela louça de barro vermelho.

³⁰¹ Fornecidos pela *Ferro – Indústrias Químicas (Portugal) S.A.*

Cozedura da louça

A cocção da louça é realizada em fornos com combustão de lenha, e a duração das curvas de cozedura oscila entre as 12-14 horas. As louças de maiores dimensões são colocadas na base da câmara de cozedura, fora do alinhamento dos orifícios da grelha que reveste a câmara de combustão para evitar os efeitos (manchas) do contacto direto das chamas com o barro. Nas camadas superiores são dispostas as louças de tamanho mais reduzido.

Até cerca das décadas de 1980-1990 os intervalos de cozedura de louça compreendiam, em média, três semanas a um mês, nas estações da primavera e verão, e um mês e meio a dois meses, nas estações de outono e inverno. Nas duas últimas décadas a escassez de mercado obrigou à redução da produção e os períodos de cozedura são agora substancialmente mais alargados: cerca de seis-oito semanas, no período mais quente do ano, e doze-catorze semanas, na época mais fria.

Os fornos, embora estejam implantados em espaço contíguo aos edifícios das oficinas, têm uma zona de acesso independente, para prevenir quaisquer riscos de intoxicação que a emissão de fumos e gases durante a cozedura provocam, ou até mesmo a deflagração de chamas ou sobreaquecimento do interior dos edifícios.

Cada oficina possui um forno ativo, embora numa delas³⁰² se registem vestígios de um segundo forno, de construção mais antiga, entretanto desmantelado (década de 1990).

Materiais combustíveis utilizados na cozedura da louça

A lenha, à semelhança das argilas, é obtida nos pinhais ou eucaliptais mais próximos das oficinas (*vide* Anexo 10, Fig. 2). Contudo, ela tem vindo a escassear à medida que a desflorestação e a vedação dos terrenos se tornaram mais frequentes nas propriedades rurais. Os oleiros viram-se assim obrigados a procurar fontes de combustível em lugares cada vez mais distantes ou a recorrer a soluções improvisadas, como por exemplo, recolhendo, entre os desperdícios das indústrias locais, paletes ou outros compostos de madeira.

Armazenamento da louça

As oficinas possuem zonas reservadas ao armazenamento de louça pronta, equipadas com estruturas específicas para esse fim (estantes e mesas de madeira). Estes espaços são constituídos por construções totalmente compartimentadas às quais se associam, frequentemente, outras composições que têm apenas cobertura superior assente em vigamento de madeira ou cimento. A escolha da sua localização faz-se dando preferência a espaços mais reservados, afastados das áreas de circulação no edifício.

³⁰² Referimo-nos à oficina de olaria de Gabriel Maria Rosa.

Comercialização da louça

Como foi notado pelos oleiros, nas duas últimas décadas a produção de louça tem respondido sobretudo às necessidades ou solicitações de consumo local, fazendo-se a sua comercialização diretamente nas oficinas ou nas feiras e mercados que se realizam nas localidades mais próximas. Mas a venda não esteve sempre confinada ao mercado da região. Até cerca das décadas de 1980-90, os recipientes cerâmicos percorreram as feiras da região distrital de Santarém³⁰³ e a sua rede de circulação alargou-se a lugares de maior distância, como o Alentejo e Beira Baixa, vendidas pelas mãos dos próprios oleiros e de agentes revendedores.

Louça produzida

Em Muge existiu a manufactura de uma ampla variedade de formas, com características de produção tão semelhantes que dificilmente se distingue a autoria ou a origem (quanto à unidade de produção) da sua execução. Entre os diferentes modelos cerâmicos produzidos, predominaram, até à década de 1970 os recipientes para preparação e confecção de alimentos (panelas, cafeteiras, tachos, frigideiras, alguidares, assadores de castanhas, fogareiros, assadeiras), serviço de mesa (canecas, saladeiras, jarros, pratos), conservação (garrações, cântaros, barris, potes) e recipientes para conter alimentos sólidos ou líquidos para animais (bebedouros, comedouros). Atualmente, só uma pequena parte dessa diversidade se mantém em produção (panelas, saladeiras, assadores de castanhas, canecas, jarros, vasos, comedouros, bebedouros...) e, em alguns exemplos, são já uma reinvenção dos modelos anteriormente produzidos, apresentando agora novas lógicas de funcionalidade no seu uso quotidiano (*vide* Anexo 10, figs. 3).

3.7 ESTUDO DE CASO: CENTRO OLEIRO DE ÁRGEA

A aldeia de Árgea pertence à freguesia de Olaia, está distribuída numa área que abrange 2195km², e a sua implantação geográfica dista oito quilómetros da sede concelhia, Torres Novas.

Geologicamente os solos de Árgea e dos terrenos circundantes caracterizam-se pela abundância de jazidas de argilas com boas características (nomeadamente nos valores de plasticidade) para a produção de louça. A elevada quantidade de barreiros tem não só assegurado a matéria-prima a diversas gerações de oleiros, como justificado a presença de uma comunidade oleira alargada, assim como a concentração de um número significativo de oficinas nesta localidade.

O revestimento vegetal, embora mais reduzido que há quatro ou cinco décadas atrás, é, ainda hoje, dominado pelos olivais, figueirais³⁰⁴ e pinhais.

³⁰³ Por exemplo, as Feiras do 1.º de Maio e de Todos-os-Santos, no Cartaxo; Feira de Rio Maior, em Dezembro; Feira de Marinhais (terceiro domingo de Setembro); Salvaterra de Magos (no mês de Maio); mercados quinzenais de Santarém e Alcanede; mercado mensal de Coruche, Marinhais e Almeirim.

³⁰⁴ A produção de figo desempenhou, até a um período recente, um papel primordial na economia local.

Para além das produções cerâmicas, a base do desenvolvimento de Árgea durante o século XX esteve nas culturas agrícolas, nomeadamente de árvores de fruto (oliveira, figueira, amendoeira), pinheiro, sobreiro, milho, trigo, legumes e produção de azeite.

Segundo os valores apontados pelo Censo de 1911 a densidade populacional em Árgea, no início do século passado, era mais elevada (contava com 641 habitantes) que nas restantes aldeias compreendidas na sua sede de freguesia. A curva de crescimento manteve-se em sentido ascendente até finais da década de 1930, sofrendo ligeira inflexão a partir de 1940³⁰⁵, e voltando a recuperar a tendência crescente nos finais da década de 1970³⁰⁶. O Censo de 2001 “apresenta o total de habitantes mais baixo dos dois últimos séculos (434 indivíduos registados), e, no conjunto das aldeias do concelho, [Árgea]³⁰⁷ figura em oitavo lugar” (Maia [et al] 2005: 41).

Analisada que foi a bibliografia consultada, o exercício não foi suficiente para apurar o período em que foi dado início à produção de olaria em Árgea, sabe-se, contudo, que no intervalo de tempo mediado pelos anos 1788 e 1907 o número de oleiros residentes elevou-se a 65³⁰⁸ e no princípio do século XX a quantidade de oficinas ativas chegou a atingir as dezoito unidades. Esta referência ao número alargado de oleiros e, naturalmente, de oficinas de olaria ali sediadas não oferece qualquer dúvida quanto à importância do local como centro abastecedor de louça, do mercado local e regional, e a relevância que esta atividade teve no quadro socioeconómico da aldeia, documentado, inclusivamente, na toponímia de algumas ruas³⁰⁹.

Para além da abundância de matérias-primas, a atividade do centro oleiro de Árgea tirou benefício da grande proximidade e facilidade de acesso a grandes centros populacionais, como sejam Torres Novas, Entroncamento, Vila Nova da Barquinha, Constância e Tomar, constituindo-se num importante local produtor e fornecedor do Ribatejo.

Em meados da década de 1980, Manuel Durão e Maria Helena Lemos identificaram a existência de três oficinas de olaria neste centro – uma pertencente a António Fernando Ferreira Nunes e seu filho, José Nunes, outra de António Francisco Cardoso e outra de Aníbal Alves dos Reis – nas quais recolheram um total 95 objetos. Faltou, no entanto, juntar ao conjunto os exemplares produzidos na oficina dos irmãos José Rosa e António Alves Rosa, circunstância que deixa reduzida não apenas a representatividade da atividade local como dificulta também a realização de um exercício de análise do universo dessa produção no período abrangido pelo nosso estudo.

³⁰⁵ O Censo realizado em 1940 apresenta o total de 587 habitantes.

³⁰⁶ O Censo realizado em 1980 apresenta o total de 570 habitantes.

³⁰⁷ Grifos nossos.

³⁰⁸ Segundo número de inscritos no *Livro de Juramentos da Confraria do Santíssimo Sacramento de Árgea*.

A este propósito, os autores de *Árgea, História e Património* (2005) referem também que, entre os 165 habitantes de Árgea registados no recenseamento realizado em 1887, “o grupo profissional mais numeroso, depois dos trabalhadores por conta de outrem, é o dos oleiros” (p.29).

³⁰⁹ Na toponímia de Árgea existem duas ruas assinaladas com os nomes “Rua da Industria” (rua de acesso à oficina de olaria de António Cardoso) e “Rua da Industria de Olaria” (onde está implantado o edifício que, até finais da década de 1980, acolheu a oficina de olaria de Aníbal Alves dos Reis), situadas na zona periférica desta localidade.

A impossibilidade de ultrapassar os prazos de conclusão do nosso trabalho, somada a alguns obstáculos colocados na reunião de mais fontes escritas e orais limitou-nos e impediu-nos a realização de uma abordagem e análise individual tanto da evolução de cada autor, como das suas produções e também das oficinas em que estas tiveram lugar³¹⁰. Pese embora este carácter lacunar do exercício, o conjunto de dados apurados, nomeadamente pela recolha (possível) de testemunhos diretos e a observação de alguns vestígios materiais, levaram-nos a concluir que neste centro oleiro, atualmente desativado na sequência do abandono gradual do ofício por aqueles profissionais do barro³¹¹, existiu uma grande semelhança nas cadeias operatórias aplicadas em cada unidade de produção. Utilizavam o torno alto de madeira para a modelação do barro; as argilas (*barro fraco* e *barro forte*), provenientes de jazidas locais, eram esmagadas, peneiradas, misturadas com água e submetidas a um processo de moagem em recipientes (*foca*) movidos por tração animal; as louças, formalmente análogas e cozidas em fornos de duas câmaras com aquecimento feito pela combustão de lenha, distinguem-se quase só por ou outro pormenor decorativo que cada unidade de produção lhes imprimia.

As formas predominantes no conjunto de 92 objetos cerâmicos provenientes de Árgea são as panelas, potes, cafeteiras, tachos, frigideiras, alguidares, assadores de castanhas, tigelas e pratos, morfologicamente bastante semelhantes aos modelos com a mesma denominação produzidos em Muge e Sardoal.

3.7.1 CONTEXTO OLEIRO DE ÁRGEA

a) Oficinas de olaria: caracterização³¹²

- Oficina de José Nunes e António Nunes

António Fernando Ferreira Nunes (1943), filho do oleiro José Nunes (1907-2000), sucedeu a seu pai na ocupação da oficina situada na Rua do Ministro, n.º 2. O edifício, contíguo à casa de habitação do oleiro, difere de qualquer outro exemplo aqui descrito. O espaço que compreende a oficina, hoje utilizado para outros fins, não apresenta qualquer compartimentação interior e tem passagem interna direta para a casa de residência do oleiro e da mulher. No seu equipamento estavam incluídos dois tornos de madeira; um moinho (*foca*) que era movido por tração animal; dois fornos de lenha; pranchas de madeira para a secagem da louça e um pequeno cubículo reservado à armazenagem de lenha. Na parte exterior do edifício, junto à parede de uma das suas laterais, eram armazenadas as argilas, sem qualquer estrutura protetora. Atualmente, restam apenas as paredes estruturais do edifício; o seu interior foi adaptado para garagem e casa de arrumos (*Vide Anexo 13, Figs. 27-30*).

³¹⁰ A observação das unidades de produção ficou limitada às oficinas de António Nunes e António Francisco Cardoso.

³¹¹ No ano de 2005 ainda existiam dois oleiros profissionalmente ativos em Árgea: António Alves Rosa (80 anos de idade) e António Francisco Cardoso (78 anos de idade).

³¹² Cf. Anexo 13.

Durante cerca de 28 anos, António Nunes trabalhou em parceria com o pai. No ano de 1977, empregou-se como ferroviário e, desde então, a profissão de oleiro passou a ser uma atividade secundária, exercida apenas nas horas vagas. Pouco a pouco, a produção de louça foi ficando cada vez mais reduzida e, em 1987, decidiu-se pelo encerramento da oficina.

- Oficina de António Francisco Cardoso

O edifício onde, até meados da primeira década de 2000, funcionou a oficina de olaria de António Francisco Cardoso³¹³ e sua mulher, Maria de Lurdes Valério, é constituído por uma casa de reduzidas dimensões; um telheiro, construído no prolongamento da casa; e um pequeno pátio murado. No interior da casa existem dois tornos mecânicos; um tanque para diluição de barro; uma “foca” com motor elétrico adaptado³¹⁴; e um pequeno reservatório de argilas. Sob o telheiro estão instalados três fornos de lenha, um de grandes dimensões ($\approx 4\text{m}^3$) e dois de capacidade muito reduzida. Na zona central do pátio existem ainda vestígios do local onde inicialmente esteve instalado o moinho (*foca*), sendo então movido por tração animal. O armazenamento da louça era feito num outro edifício, afastado por alguns metros da oficina, situado ao lado da casa de habitação do oleiro, na Rua de Santo António (Árgea).

b) Ciclo de produção

Extração e recolha de argilas

Como atrás foi referido, as argilas utilizadas nas oficinas de olaria de Árgea tinham proveniência local. As recolhas eram feitas pelos oleiros, nos pinhais situados em diferentes zonas periféricas da aldeia – conhecidas por *Feteira*, *Fonte Longa*, *Cabeço de Fiel*, *Casal Velho* – ou junto à estrada de ligação ao Entroncamento – num local designado por *Quatro Caminhos* (Maia [et al] 2005: 90-91). António Cardoso extraía as argilas em terreno próprio, situado no *Carreiro da Areia* (Árgea).

O processo de extração e acarretamento³¹⁵ das matérias-primas não difere daquele que foi observado em Muge.

Armazenamento das argilas

As argilas de diferentes características (*barro forte* e *barro fraco*) eram armazenadas, separadamente, no exterior ou no interior das oficinas.

Preparação das pastas

O doseamento das argilas utilizadas na formulação das pastas variava consoante a intenção de obter um preparado com propriedades mais ou menos plásticas. Para a modelação de louça “de ir ao fogo” eram elaboradas pastas que conferissem boa resistência às peças quando expostas a temperaturas

³¹³ Segundo informação proferida pelos seus filhos (Francisco Valério Cardoso, Maria de Fátima Valério Cardoso Batista, Cecília Amélia Valério Cardoso Mendes), a aprendizagem do oleiro teve início aos catorze anos de idade, na oficina de Henrique Martins da Silva, em Árgea.

³¹⁴ Cf. Anexo 13, Fig. 34.

³¹⁵ Antes da aquisição de tratores, as argilas eram transportadas em carroças.

elevadas, introduzindo maiores percentagens ($\approx 2/3$ da porção total) de argila rica em sílica. Os recipientes para líquidos requeriam barros pouco porosos em cuja composição predominassem as argilas essencialmente ricas em matéria orgânica.

A preparação das pastas principiava com a fragmentação e peneiração dos torrões de argila, a que se seguia a “rega” e mistura dos componentes argilosos³¹⁶. A pasta resultante era então colocada no moinho, triturada e uniformizada. Depois de moído, o barro era amassado, “catado”³¹⁷ e “empelado”³¹⁸ à mão, antes de ser trabalhado no torno.

Modelação da louça

A modelação da louça era feita em tornos de madeira. Na oficina de António Cardoso os tornos, ainda que em estrutura de madeira, tinham motor elétrico adaptado.

O conjunto de instrumentos auxiliares de modelação da louça incluía a cana seccionada, o *trambolho*, a faca, os carimbos para aplicação de engobe, marcadores numéricos, rodízios e fio de nylon.

Vidragem da louça

Na impermeabilização das peças cerâmicas eram utilizadas duas técnicas:

- Mergulho da louça no vidro (vidragem total do recipiente);
- Derrame do vidro sobre a louça (vidragem parcial do recipiente).

Como impermeabilizante era utilizado o composto à base de zarcão, substituído na década de 1990 pelo *TR18*, previamente diluído em água e depurado em peneiro de malha estreita.

Decoração da louça

Contrariamente às características identificadas nas louças de Muge e Sardoal, o conjunto de louças provenientes de Árgæa inclui nos seus motivos decorativos temas vegetalistas policromados e puncionados. Para além destas composições, as decorações incidem sobretudo na aplicação de linhas incisivas aneladas, caneluras e pintura de filetes com pigmento de óxido de ferro diluído em água.

No revestimento de alguns modelos de louça (saladeiras, alguidares, potes, jarros) prevalece o uso de engobe (preparado a partir de barro branco) impermeabilizado com soluções vítreas à base de zarcão, em detrimento dos preparados de cor verde ou castanha. Nos vidros predomina o uso do zarcão isolado, à sua mistura com óxido de cobre ou manganês. As superfícies vidradas apresentam um aspecto craquelado e, quando cobertas de vidros pigmentados de verde ou castanho, adquirem um efeito borbulhado devido ao menor grau de fusibilidade conferido pela adição dos óxidos.

³¹⁶ Na oficina de António Cardoso as argilas eram depositadas num tanque e só depois cobertas com água.

³¹⁷ Retirar impurezas.

³¹⁸ Dar forma de péla ao barro.

Alguns objetos, da autoria de António Francisco Cardoso e M.L.S. Valério exibem técnicas decorativas mais elaboradas, incluindo nas composições desenhos fitomórficos contornados e preenchidos com tintas de alto fogo, densas e aguadas, numa pincelada larga e de traço ingénuo.

Cozedura da louça

O sistema de cozedura da louça nas oficinas de olaria em Árgea é semelhante ao que foi descrito para o centro oleiro de Muge.

Materiais combustíveis utilizados na cozedura da louça

No aquecimento dos fornos era utilizada rama (caruma) e madeira de pinho recolhidas, pelos oleiros, nos pinhais existentes nas proximidades da aldeia.

Armazenamento da Louça

Cada oficina possuía uma área reservada ao armazenamento de louça. Com base nas observações realizadas, constatamos que as produções de António Francisco Cardoso eram guardadas fora da área da oficina, num edifício contíguo à casa de habitação do oleiro.

Comercialização da louça

A geografia das comercializações abrangia as próprias oficinas onde eram produzidas as louças, a venda porta a porta, e as feiras e mercados realizados nas localidades mais próximas³¹⁹. Antes da década de 1970 as louças eram transportadas para os locais de venda, em carroças, engenhosamente acondicionadas e protegidas com palha. A aquisição de meios de transporte motorizados não só veio facilitar o processo de escoamento da louça como proporcionou aos oleiros o aumento das suas participações na venda ambulante, alargando-a mesmo a municípios mais distantes.

Louça produzida

A variedade de modelos cerâmicos produzidos incluía jarras, panelas, cafeteiras, canecas, vinagreiras, ferrados, tachos, frigideiras, saladeiras, alguidares, barris, braseiras, assadores de castanhas, potes, jarros, tigelas, bacios, pratos, mealheiros, terrinas, comedouros, louça miniaturizada, e, inevitavelmente, os cântaros e garrações que só depois de 1983, com a chegada da água canalizada a Árgea, deixaram de ser utilizados pela população local.

As produções cerâmicas caracterizam-se pelas superfícies pouco regulares, marcadas por concreções de areia e de partículas calcárias, impressões digitais, escorrências de vidrado, manchas provocadas pela atmosfera de cozedura e lacunas originadas por colagens ocorridas durante o processo de cocção. Nestas louças predomina a impermeabilização com vidro de base transparente com aspeto craquelado e a sua aplicação limita-se, quase sempre, à face interior dos recipientes.

³¹⁹ Entroncamento (no terceiro domingo de cada mês); Vila Nova da Barquinha (Feira de Santo António, de 9 a 16 de Junho); Constância (Feira dos Mártires, de 4 a 10 de Agosto); Ferreira do Zêzere (Feira de S. Miguel, a 29 de Setembro); feiras anuais e mercado semanal de Torres Novas.

3.8 ESTUDO DE CASO: CENTRO OLEIRO DE SARDOAL

O concelho de Sardoaal está compreendido numa área de 91,94 km², contornado a norte pelo município de Vila de Rei, a leste pela circunscrição municipal de Mação, a sul e a oeste pela de Abrantes.

Em termos geológicos os solos do concelho assentam sobre formações do Miocénico, constituídas essencialmente por saibros, argilas e areias, “largamente exploradas para o fabrico de telhas e de tijolos” (F. Gonçalves [et al] 1979, 63), encontrando-se algumas das principais jazidas de matérias-primas para esta produção situadas nas imediações da estrada que liga Barquinha a Atalaia e no Alto do Pícolo (ibidem).

Em termos demográficos, no início do século XX a população da freguesia de Sardoaal rondava os 4733 habitantes. Se bem que os elementos disponíveis nos permitam afirmar que no decurso das primeiras duas décadas a curva de crescimento populacional apresentou um ritmo de desenvolvimento lento mas ascendente, a análise dos dados publicados pelos Censos realizados entre 1930 e 1981 demonstram que entre esses 51 anos o número de indivíduos reduziu de 4415 para 2440, ou seja, decresceu num número total de 1975 habitantes. Nas duas décadas seguintes a tendência de decrescimento manteve-se e no Censos de 2001 o número não ultrapassava os 2300 residentes.

Nas primeiras sete-oito décadas do século XX a economia deste concelho³²⁰ esteve baseada na produção agrícola (regime de minifúndio) – direcionada essencialmente para o cultivo de olival, cereais (milho³²¹, trigo, centeio, aveia), batatas e leguminosas –, produção de azeite³²², indústria de serração de madeiras³²³ e fabrico de malas (arcas de madeira). O sector primário, nomeadamente as culturas hortofrutícolas, milhal, olival, pinhal e eucaliptal, tem, ainda hoje, forte expressão na economia do concelho.

³²⁰ Sardoaal foi elevado à categoria de Vila por ordem de D. João III, em 1531. Actualmente, o concelho é constituído por quatro freguesias: Alcaravela, Santiago de Montalegre, Sardoaal e Valhascos.

³²¹ Luís Gonçalves (1992) chama a atenção para a importância que o milho teve na economia e subsistência das populações da região, dizendo que “(...) o pão de milho, foi a base da alimentação das populações rurais durante séculos, já que o consumo de pão de trigo, apenas se generalizou no concelho de Sardoaal nos últimos trinta anos, que antes só era cozido em dias de festa ou quando alguém estava doente.” (p. 161). Os dados fornecidos, entre os anos de 1936 e 1939, pelo Instituto Nacional de Estatística elucidam-nos sobre o lugar de destaque que a produção deste cereal atingiu no concelho de Sardoaal (Junta de Província do Ribatejo 1940: 707):

Ano	Milho	Trigo	Centeio
1936	372.620 (litros)	89.070 (kg)	40.890 (litros)
1937	498.820 (litros)	103.040 (kg)	35.520 (litros)
1938	483.000 (litros)	92 (toneladas)	45 (toneladas)
1939	509.000 (litros)	170 (toneladas)	39.000 (litros)

³²² Em meados do século XX existiam 31 lagares de azeite na freguesia. Actualmente, o número ascende apenas a seis lagares na região, mas confirma ainda o carácter singular e relevante da produção de azeite para a economia local.

³²³ A abundância de pinhais nesta região sustentou durante décadas (1930-1970) uma outra atividade que lhe está diretamente ligada: a recolha de resina.

No início da década de 1980, cerca de seis anos antes de Manuel Durão e Maria Helena Lemos terem procedido à recolha de louças de olaria em Sardoaal, a área concelhia contava com 2546 fogos, 90% dos quais cobertos pela rede de distribuição elétrica³²⁴ e abastecimento de água canalizada.

Para além do texto da autoria de Duarte Leão, datado do século XVIII, não encontramos qualquer documentação anterior a esta publicação que nos permita delimitar uma periodização associada ao nascimento de Sardoaal como local de produção olárica. Sabemos, contudo, que ela assumiu um lugar relevante no contexto local. A própria toponímia que identifica algumas ruas situadas na periferia de Sardoaal³²⁵ confirma e atesta a esta vila a vocação para a prática da atividade olárica e a relevância que ela teve em tempos na povoação e, certamente, na região. Com o falecimento do oleiro João Morgado, no ano de 1998, a produção de olaria em Sardoaal ficou extinta.

O estudo feito em torno das louças provenientes deste centro permitem concluir que ali existiu a produção de exemplares diversificados, com características técnicas e decorativas que os individualizam dos restantes modelos provenientes doutros centros oleiros ribatejanos. As peças cerâmicas possuem uma tonalidade vermelha alaranjada, mas a textura é particularmente granulosa, pouco regular, com um elevado índice de concreções calcárias, areias, seixos de quartzo de reduzida dimensão e micas de tonalidade dourada; a espessura das paredes é geralmente mais elevada que a observada em peças similares produzidas noutras olarias da região; as formas e materiais empregues nos motivos decorativos são, nalguns casos, inéditos (como adiante se verá).

No conjunto, os modelos dominantes são os cântaros, cafeteiras, moringues, panelas, potes, pratos, tigelas, saladeiras, jarros e ferrados. À semelhança de Muge e Árgea, podemos falar de uma variedade alargada de formas cerâmicas produzidas neste centro, mesmo quando, a partir da década de 1970, em consequência da retração na procura de louça utilitária, por um lado, e do estímulo dado ao desenvolvimento urbano, por outro, foi dada preferência ao nicho de mercado da construção civil e a manufactura se direccionou sobretudo para o tijolo burro, telha (*meia-cana* ou de *canudo*) e tijoleira. Esta tendência diversificada aplicada à manufactura de louça encontra também expressão na carta, redigida por Ana Cristina Baptista Marques da Costa, a 18 de outubro de 1998, enviada à presidência da Câmara Municipal de Sardoaal. Nesse documento, a colecionadora não só formula o desejo e o pedido à edilidade de empenho firme na concretização de uma iniciativa que contemple uma justa homenagem à pessoa e à obra de João Morgado, como refere o ecletismo patente nas produções do oleiro:

“... desde materiais de construção (tijolos, telhas e tijoleiras) a materiais de pecuária (alimentadores de animais) a objectos de cozinha (pratos, panelas, bilhas...), a objectos de jardim, a objectos de decoração por aí em diante.

³²⁴ Cabe no entanto referir que a inauguração da rede de distribuição elétrica na sede de concelho remonta ao ano de 1931.

³²⁵ Vide Anexo 13, Figs. 49-53.

Do mesmo modo que criava os seus objectos, igualmente se dispunha a reproduzir propostas dos seus clientes (sublinhe-se que um deles foi a Fundação Calouste Gulbenkian que num dado momento, tendo de algum modo tido conhecimento do seu trabalho, lhe solicitou umas reproduções de recipientes romanos)³²⁶.

3.8.1 CONTEXTO OLEIRO DE SARDOAL

*a) Oficina de olaria: caracterização*³²⁷

- Oficina de João Morgado

A oficina de olaria de João Morgado (1920-1998), fundada há mais de século e meio pelo seu pai, José Morgado, foi desativada em 1998. Da estrutura dessa construção pouco mais resta que a memória local da sua implantação, então feita em terreno situado num lugar conhecido por “Vale da Gala”, afastado cerca de 800 metros do aglomerado urbano. Ali, fomos encontrar o pouco que subsiste do edifício com configuração em “U” e paredes-mestras de pedra e tijolo burro: algumas colunas que suportavam o vigamento do telhado; vestígios da estrutura de base do forno; a “eira”, situada ao lado do edifício, onde era desfeito e amassado (com os pés) o barro utilizado na modelação das peças cerâmicas; também inúmeros fragmentos de louça inutilizada, que o oleiro e a mulher habitualmente dispersavam pelo terreno que circundava o edifício.

O plano anterior do interior da oficina era composto pela “casa de entrada” – um compartimento rectangular (área: $\approx 29,5\text{m}^2$) destinado a arrumos e secagem da louça crua – que dava acesso a dois pequenos cubículos quadrangulares, situados no flanco mais à direita – um servia de local de instalação do torno de oleiro (área: $\approx 5\text{m}^2$), no outro (área: $\approx 2,25\text{m}^2$), contíguos e com passagem direta para a anterior dependência, estavam concentrados os materiais necessários ao sistema de produção de louça (preparados de barro, vidrados, pranchas de madeira...). Ao lado, ou seja, na ala esquerda da “casa de entrada”, ficava o forno com estrutura de pedra, assente em piso de plano inclinado (área: $\approx 5,5\text{m}^2$), revestido interiormente com tijolo burro. Contrariamente aos restantes casos observados, o acesso à sua câmara superior (de cozedura) era feito pelo nível mais baixo do piso em declive – através de uma tábua amovível colocada em rampa desde o chão à porta do forno –, situado no espaço vazio ($\approx 2\text{m}$. lineares) que separava parcialmente os planos anterior e posterior do edifício. Este último, erguido sob telhado independente, com configuração rectangular (área: $\approx 33\text{m}^2$), tinha três portas de acesso – uma no alinhamento do forno, outra em frente à casa de modelação e a terceira no topo direito do edifício – e servia de armazém aos materiais cerâmicos produzidos e também à lenha utilizada no aquecimento do forno.

Nesta oficina com pavimento térreo, João Morgado e a sua mulher, Rosalina da Conceição Grácio, foram os responsáveis pela produção. Contaram com a colaboração dos seus três filhos até estes

³²⁶ Agradecemos ao Sr. Victor Reis e à sua esposa, D. Maria Grácio Morgado (filha do oleiro João Morgado), que nos facultaram o acesso à fotocópia do documento citado.

³²⁷ Cf. Anexo 13, Figs. 54-57.

atingirem a sua maior idade. Depois, todos eles seguiram outras vias profissionais e nenhum manteve qualquer vínculo à olaria.

b) Ciclo de produção

Extração e recolha de argilas

As argilas necessárias à produção de louça eram adquiridas, por compra, aos proprietários dos terrenos de localização das jazidas. A recolha do barro com maior plasticidade (menos silicioso) era feita num barreiro (*Lamas*) que dista cerca de 2km de Vale da Gala. O outro, mais magro e por isso menos plástico, era recolhido em Pedra Alçada (dist: ≈3km da oficina) e nas cercanias do edifício da oficina. O processo de extração, a cargo do oleiro, era em tudo idêntico ao que foi descrito nos dois centros oleiros anteriores, embora obtido em camadas mais profundas do solo.

Armazenamento das argilas

No processo de armazenamento, as argilas eram separadas por lotes, consoante as características de composição, e guardadas a céu aberto, junto do edifício da oficina.

O barro forte era utilizado na manufactura de louça utilitária, o barro fraco era essencialmente aplicado na moldagem de telha, tijolo e tijoleira.

Preparação das pastas

A preparação da pasta obedecia a duas formulações distintas. Numa era introduzida apenas uma argila natural, não decantada, misturada com água e depois utilizada na produção de tijolo burro, tijoleira e telha “de canudo”. Na outra, o oleiro juntava dois tipos de argila, uma com grau de plasticidade mais elevado (*barro gordo*) que outra (*barro magro*) e, com esse preparado, modelava uma larga variedade de recipientes identificados como louça utilitária.

A preparação principiava com a dispersão das argilas na eira, frente à oficina, seguindo-se o seu esmagamento com um sacho ou enxada, humificação com água, e amassadura com os pés.

As pastas preparadas por João Morgado não eram submetidas a qualquer peneiração. Depois de diluída, misturada e amassada, a pasta resultante era colocada no *empeladouro*, *catada*³²⁸ com uma foicinha e amassada segunda vez, com as mãos, para serem retiradas todas as bolhas de ar e conferido um aspecto homogéneo e consistente, antes de passar para o torno de modelação.

Modelação da louça

- Modelação de louça utilitária

A modelação da louça era feita em torno alto de madeira.

- Moldagem de telha, tijolo e tijoleira

³²⁸ “Catar”, neste caso, significa depurar o barro de pedras, raízes e outras impurezas que podiam conferir defeitos no aspecto final das louças.

A moldagem de telha, tijolo burro e tijoleira envolvia operações muito semelhantes. Na sua execução manual, o oleiro empregava formas de madeira, constituídas por um caixilho, com as dimensões adequadas aos diferentes modelos de peças, que enchia de barro. Depois, passava uma rasoura sobre a pasta argilosa para aplanar toda a sua superfície. Concluída a moldagem, as peças eram desenformadas e postas a secar, sobre pranchas de madeira, até atingirem a consistência certa para o seu enchacotamento.

Vidragem da louça

Na impermeabilização da louça era utilizado um preparado à base de zarcão sem qualquer adição de pigmentos. O uso de vidrados aplicava-se essencialmente às louças com funcionalidades associadas à preparação ou consumo de alimentos e a impermeabilização circunscrevia-se quase só ao interior dos recipientes.

Decoração da louça

Para além da textura do barro, distinguimos como característica principal desta louça alguns esquemas e processos decorativos aplicados. Os adornos caracterizam-se pela inclusão de linhas incisas, cancelas aneladas e a disposição esquemática de efeitos engobados³²⁹ ou de suspensões aquosas de óxido de cobre, formando motivos geométricos (losangos, círculos e circunferências) ou fitomórficos, na área do bojo, asas e bordo das louças. Mas a decoração destaca-se ainda por outra particularidade que torna este conjunto bastante *sui generis*: a incrustação de pequeninos fragmentos de quartzo ou porcelana cozida, na superfície das peças³³⁰. No caso concreto de três (dos quatro) cântaros aqui produzidos e representados na Coleção³³¹, os modelos integram, na decoração das suas asas, fragmentos de porcelana³³², uma técnica normalmente associada ao adorno da louça produzida em Niza, Estremoz e Montemor-o-Novo. Desconhecemos o momento e o modo como foi introduzida esta técnica decorativa na olaria produzida em Sardoal, e se se tratou, ou não, de uma prática continuada entre os profissionais do barro. Sobre esta dúvida poderemos conjecturar: ¿se terá sido por influência das produções alentejanas³³³?; ¿ou seria por via da olaria oriunda da região estremadureña espanhola, nomeadamente

³²⁹ Nos preparados de engobe era utilizado barro proveniente de Casais da Pucariça (Abrantes).

³³⁰ Técnica decorativa que também era utilizada nas louças produzidas pelo pai de João Morgado.

³³¹ Referência feita no Capítulo II.

³³² O oleiro e a mulher davam preferência ao uso de fragmentos de porcelana, obtidos a partir isoladores de fios elétricos, ao que tudo indica pelo facto de este material apresentar uma brancura leitosa mais contrastante, que a coloração de seixos de quartzo comuns fracionados, quando aplicados sobre o barro.

³³³ Referimo-nos aos centros de Estremoz e Nisa, por serem os que geograficamente se situam mais próximos de Sardoal. Atente-se, no entanto, para o facto de que no território continental português a produção de louça com empedrado incluído nos temas decorativos não está confinada somente à região do Alentejo. Como nota Lapa Carneiro (1989), “Em Barcelos decoraram-se com «pedras brancas» ou «pequeninos seixos» diversas formas de hidrocéramos vermelhos polidos. Esta loiça polida era um fabrico muito cuidado que fora introduzido na região em 1880, e cujo período áureo veio a coincidir pouco mais ou menos com o primeiro quartel do século XX. (...) Em Miranda do Corvo pedraram-se cântaros e potes de água, formas, portanto, que integravam o reportório da sua produção mais tradicional. Cerca de 1900, essa ornamentação fazia-se em duas das dezassete olarias locais, mas já então apenas por encomenda» (p. 7).

da vila de Ceclavin (onde ainda hoje se produz louça empedrada), Torrejoncillo, Torre de Don Miguel, Montehermoso ou Mohedas de Granadilla? Hipóteses plausíveis sobre as quais não existem quaisquer certezas. Podemos, no entanto, afirmar que a prática de adicionar pedras ao barro remonta pelo menos ao século XVIII, data em que Duarte Nunez Leão (1785), na obra intitulada *Descrição do Reino de Portugal*, faz referência à vila de Sardoal e à qualidade dos seus barros “(...) de que se fazem pucaros & outros vasos maiores para se beber & ter agoa de muitas feições, & de gentil talho(...). [*Os púcaros do*] Sardoal de barro grosseiro & semeado de algumas pedras mais grossas que as dos de Monte moor que para o veram sam mui frescos: porque reçuma por elles a agoa por serem mui porosos & assi a esfriam mui em breve”. (p.110).

Cozedura da louça

As louças eram cozidas em forno com características técnicas e estruturais semelhantes aos modelos existentes em Muge e Árgae. O processo de enforamento e cozedura também não difere dos praticados naqueles centros oleiros.

Materiais combustíveis utilizados na cozedura da louça

A lenha era recolhida nos sobrais e olivais, mas também nos pinhais que abundavam na área circundante à vila, e que durante décadas alimentaram também a indústria local dedicada à produção de “tabuados, barrotes e faxina, isto é, toros delgados e curtos para lenha e alimentação de máquinas a vapor ou fornos de cozer cal” (Serras 1993: 65).

Armazenamento da louça

Na oficina de João Morgado, o armazenamento de louça era feito em espaço reservado para esse fim, com equipamentos mais ou menos improvisados. O compartimento ficava situado na área posterior do edifício.

Comercialização da louça

Até à década de 1980, as produções de João Morgado tiveram como principal destino o abastecimento de algumas localidades Ribatejanas³³⁴. Porém, não podem deixar de ser referidas as participações do oleiro em feiras periódicas realizadas em centros urbanos mais distantes, situados a sul e a norte do país. Isso mesmo é atestado por três exemplares cerâmicos integrados na Coleção, adquiridos na feira de artesanato de Vila do Conde nos anos de 1983 e 1984³³⁵.

³³⁴ Os pontos de venda mais assiduamente visitados pelo oleiro e pela mulher terão sido os adros das igrejas das freguesias vizinhas (Ameixial, Amêndoa, Cardigos, Fontes, Mação, Souto), bem como os mercados mensais e feiras anuais de Sardoal (Feira de Janeiro e Feira de S. Simão, realizada no mês de Outubro); os mercados de Abrantes (realizados nos primeiros e terceiros domingos de cada mês); e de Alcaravela (mercado semanal).

³³⁵ Referimo-nos aos modelos BH.876, BH.877 e BH.879.

Nos últimos anos de atividade a rota de comercialização das suas louças estreitou-se substancialmente e a oficina de olaria passou então a constituir o principal ponto de escoamento da produção.

Louça produzida

Depois de Fazendas de Almeirim, Sardoal é o centro oleiro que apresenta maior diversidade morfológica nas louças produzidas. A Coleção apresenta uma variedade de modelos cerâmicos que inclui panelas, ferrados, cafeteiras, bebedouros, tigelas, vasos, pratos, cântaros, jarras, garrafões, mealheiros, moringues, talhas, cantis, jarros, alguidares, saladeiras, palmatórias, assadeiras, bacios, potes, vinagreiras, frigideiras, assadores de chouriços, tachos, canecas, terrinas, azeitoneiras, assadores de castanhas.

Na feitura da louça, particularmente espessa, era utilizada pasta de tonalidade vermelha alaranjada, com elevada percentagem de micas, quartzo e calcário, bastante porosa e pouco compacta. Na superfície (quase sempre craquelada) das peças impermeabilizadas verifica-se, frequentemente, a presença de lacunas na película de vidro (resultantes de colagens ocorridas durante a cozedura) e também de escorrências e marcas digitais decorrentes daquele material.

4. OFICINAS DE OLARIA: ESTRUTURA, DISTRIBUIÇÃO E ORGANIZAÇÃO ESPACIAL DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO

Ao cartografar e analisar a distribuição espacial e implantação topográfica das oficinas de olaria identificadas podemos constatar que, no conjunto, existe um padrão de construção estruturalmente pouco diversificado e simples, sendo que um dos fatores que mais fortemente terá concorrido para a seleção das localizações das suas instalações foi, certamente, a proximidade dos barreiros de proveniência das argilas – a localização estratégica não só facilita todo o processo de obtenção das matérias-primas, como minora o tempo e os custos envolvidos no seu transporte. Por outro lado, existe um enquadramento dos edifícios tendencialmente feito nas zonas periféricas dos povoados³³⁶, propensão que admitimos poder estar relacionada com duas motivações distintas:

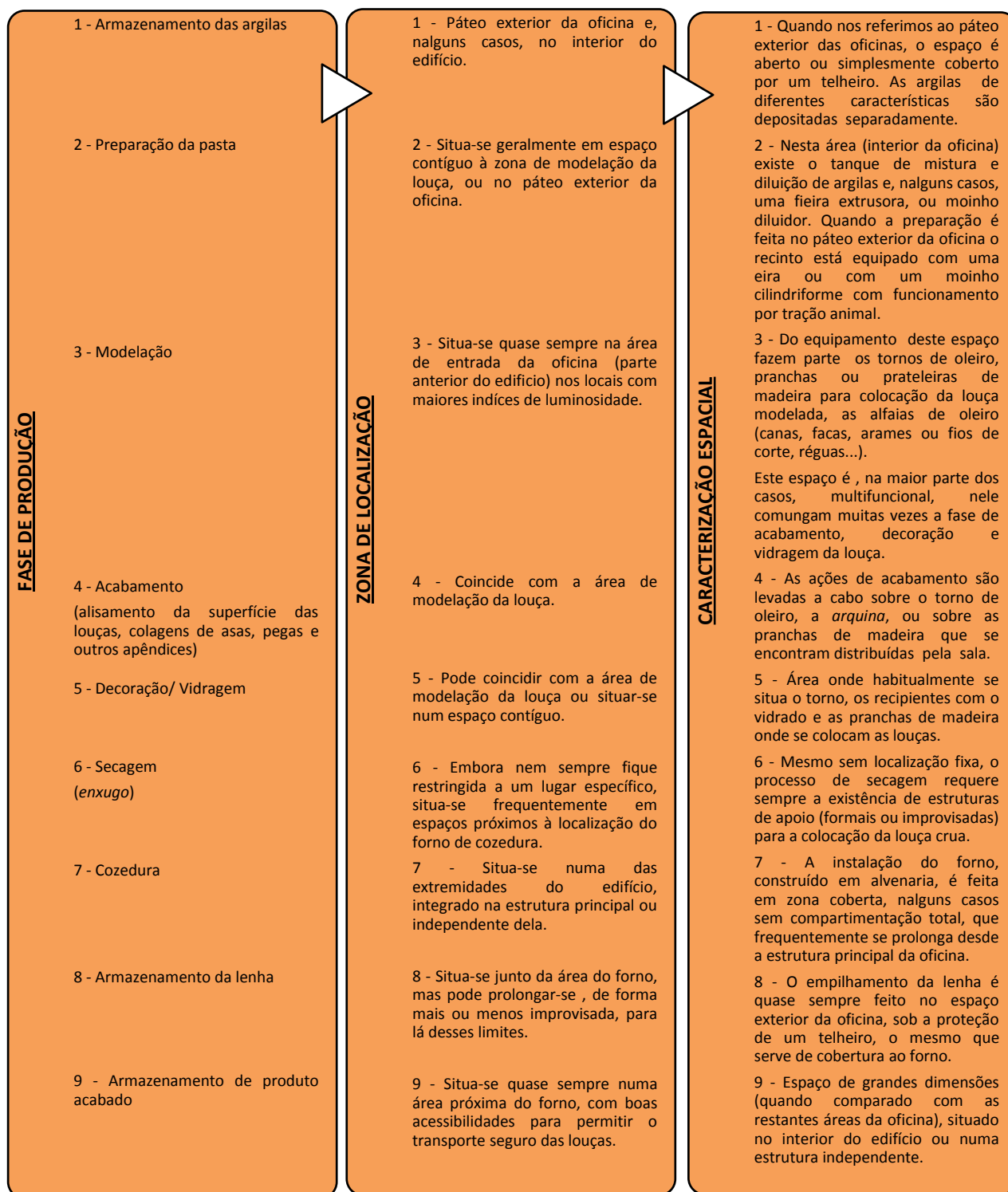
- Sendo espaços menos urbanizados, a acessibilidade torna-se mais fácil e mais rápida no procedimento de recolha e acondicionamento de matérias-primas e expedição do produto acabado;
- Os proprietários/oleiros serem compelidos ao estabelecimento da atividade nesses espaços, pelas pressões e protestos dos habitantes locais, originadas pela ocorrência de emissão elevada de fumos e a perigosidade do fogo que o sistema de cozedura da louça envolve, bem como os constrangimentos e prejuízos para a saúde pública que isso representa.

³³⁶ Em alguns casos, a localização das unidades de produção é feita num espaço contíguo ou muito próximo do edifício de habitação do oleiro.

A construção das oficinas, por norma feita ao nível térreo e em edifícios tendencialmente alongados, envolve técnicas de arquitetura e materiais de construção rudimentares. O recheio, em termos de equipamento técnico, não vai muito além dos fornos de lenha, dos tornos de oleiro e dos tanques de preparação dos barros. As dimensões das oficinas, enquanto estrutura arquitectónica, são muito variáveis, e esse factor reflete-se de forma direta na intensidade de produção existente em cada uma delas: quanto maiores são as dimensões das oficinas, maior o volume de louça produzida e a área reservada ao seu armazenamento.

No trabalho de campo realizado, foi identificado um conjunto de especificidades que, num quadro comparativo, nos conduzem às seguintes conclusões:

As instalações das oficinas têm, por norma, uma implantação horizontal. Em termos de organização espacial, as áreas de funcionamento apresentam uma disposição específica, que tende a obedecer à sequência de produção das louças, para aumentar a eficiência da cadeia operatória. Quando o interior do edifício é compartimentado, os princípios organizativos passam, como se pode verificar no **Quadro 4** (p.115), pela afectação de diferentes fases de produção da louça a cada uma das divisões arquitectónicas.



Quadro 4 – Oficinas de olaria: caracterização, enquanto espaços de produção olária.

Analisando o conteúdo do **Quadro 4**, existem, como se percebe, atividades que se restringem a lugares específicos da oficina. É o caso do armazenamento das argilas, da preparação do barro, da modelação e da cozedura da louça que estão, em todos os casos observados, espacialmente limitadas. A realização das restantes fases do ciclo de produção, em que se inclui o acabamento da louça, a decoração, a vidragem, a secagem, o armazenamento de lenha e o armazenamento de produto acabado, nem sempre

se limita ou fixa num determinado espaço. São ações cuja realização frequentemente se desdobra em várias áreas da oficina. Essa mobilidade espacial está, não raras vezes, diretamente relacionada com maior ou menor disponibilidade de área livre para a concretização da tarefa.

As fases de produção que envolvem equipamento técnico mais complexo ou de maior volumetria estão, por esse motivo, mais condicionadas a determinado espaço físico. A preparação do barro é feita em recipientes construídos em alvenaria; a modelação da louça é realizada sobre tornos de grandes dimensões, instalados em áreas bem iluminadas; a cozedura é elaborada em fornos de construção fixa; o armazenamento de argilas obriga à escolha de espaços com boas acessibilidades e áreas generosas, especificamente reservadas para esse fim. Já as restantes fases requerem poucos equipamentos e de reduzidas dimensões que, sendo facilmente transportáveis, permitem uma grande mobilidade na sua realização frequentemente multi-localizada.

4.1 FASES DO CICLO DE PRODUÇÃO ESPACIALMENTE CONDICIONADAS

- O **armazenamento das argilas** é quase sempre feito no espaço exterior da oficina, em locais laterais ou posteriores ao edifício, protegidas por um telheiro ou deixadas a céu aberto, com acesso pouco ou nada condicionado.

As argilas empregues na produção de louça provêm de jazidas próximas ao local de instalação das oficinas de olaria.

- A **preparação da pasta**, à semelhança do que acontece com a extração e armazenamento de argilas, é das atividades menos regulares no ciclo de produção da louça mas, tal como sucede com a modelação das peças, está limitada a uma área específica da oficina. É nesta área de funcionamento, condicionada em termos de acesso e circulação, que se encontram instalados os tanques de grandes dimensões, construídos em alvenaria, onde é feita a diluição e mistura das argilas; as vasilhas e tubagens para a canalização das águas até aos tanques diluidores; as feiras extrusoras onde se faz a homogeneização e compactação do barro; e os depósitos de reserva de barro já preparado.

Embora não se observe um padrão de localização, na escolha desta área de produção é geralmente dada preferência a zonas próximas ao local de modelação da louça, que tenham luminosidade reduzida e temperaturas pouco elevadas, evitando-se assim a perda acelerada de humidade e maleabilidade da pasta e ainda os trajetos longos para o seu transporte.

- A **modelação da louça** é uma das atividades que mais restrições espaciais oferecem. A sua instalação é necessariamente feita em espaços bem iluminados e em áreas que não tenham dimensões reduzidas, para poderem acolher todo o equipamento necessário à realização desta atividade (tornos, mesas de apoio, utensilagem de modelação, pranchas de madeira para

colocação da louça, suportes para a disposição das pranchas). A localização incide geralmente na zona de topo do edifício, em oposição à implantação do forno.

- É já muito reduzido o número de exemplares ou aquilo que resta como vestígio arqueológico dos **fornos de cozedura**. O desaparecimento acelerado destes testemunhos somado à inexistência de estudos que nos informem sobre as suas características morfológicas, técnicas, funcionais e de implantação arquitectónica dificultam cada vez mais qualquer intenção de realização de estudos em torno desta temática. Desconhecem-se os preceitos de construção, os materiais empregues, as tipologias, as tendências de localização no espaço de funcionamento das oficinas.

Recorrendo às referências disponíveis, decorrentes do trabalho de observação realizado em trabalho de campo, podemos concluir que existem muitas semelhanças entre os fornos de cozedura das louças nas oficinas de olaria identificadas.

A edificação do forno, com estrutura de configuração cúbica, é feita em espaço coberto e quase sempre com acesso independente à restante área de funcionamento da oficina. Está geralmente localizado na zona lateral ou posterior do edifício mas, contrariamente ao que diz Solange Parvaux (1968: 56-57), quando se refere aos fornos das olarias alentejanas, a implantação não obedece a nenhuma orientação específica.

Por regra, os modelos integram-se na classe dos fornos verticais³³⁷, constituídos por duas câmaras distintas e sobrepostas – a câmara superior, onde são colocadas as louças; e a câmara inferior (*caldeira* ou *fornalha*), destinada à combustão da lenha fonte de aquecimento do forno.

A câmara inferior (alt: $\approx 0,50-0,70\text{m}$), assente sobre piso inclinado, possui uma abertura – posicionada perpendicularmente à porta de acesso à câmara superior – para introdução da lenha³³⁸. A sua parte superior é coberta por uma placa (grelha), normalmente assente sobre três pilares em arco, feita de tijolo burro, onde são deixados pequenos espaços em vão (orifícios quadrangulares) por forma a permitir a circulação do calor para a câmara de cozedura.

A câmara de cozedura, de secção quadrada ou rectangular, possui tecto abobadado e as suas dimensões podem variar entre os 2,00-2,50 metros de comprimento, 2,00-2,80 metros de largura e o 1,90-2,00 metros de altura.

As paredes interiores são revestidas com tijolo burro, enquanto na parte exterior é utilizada pedra ou, quando se trata de construções mais recentes, tijolo de cano (furação horizontal).

³³⁷ Cuja génese poderá estar nos primeiros fornos verticais surgidos por volta de 4000 a.C., na antiga região da Pérsia e Mesopotâmia, que introduziram a possibilidade de cozedura da louça sem ser em contacto direto com o fogo, tornando-a mecanicamente mais resistente e com tonalidade, ou aspeto, mais uniformizado.

³³⁸ A construção do forno, por norma, é feita sobre chão de plano inclinado, posicionando a porta de acesso à câmara de cozedura na zona mais elevada, e a porta da câmara de combustão num plano perpendicular àquela e na zona menos elevada.

A tiragem dos fumos e gases emitidos durante a cozedura, é feita pelo “tapadouro”, ou seja, pela parte superior, não vedada, da porta de acesso à câmara de cozedura, e pela chaminé, que se ergue num plano superior àquela, por uma altura que atinge, em média, dois metros.

A porta de acesso à câmara de cozedura tem geralmente 0,90x1,70cm de dimensão e o seu sistema de fecho é feito pelo empilhamento de tijolos burro – unidos por uma argamassa de saibro misturado com água, desde a base até cerca de 20 centímetros do seu limite superior – que voltam a ser removidos depois de concluído cada ciclo de cozedura³³⁹. Essa zona não vedada funciona não apenas como via de extração dos gases e fumos produzidos durante a cozedura, mas também como ponto de vigia e acompanhamento das diferentes fases de evolução da cocção.

4.2 FASES DO CICLO DE PRODUÇÃO SEM ESPAÇO DE REALIZAÇÃO DETERMINADO

- Os **acabamentos** consistem no alisamento da superfície das louças, na correção de imperfeições, na colagem de elementos acessórios (asas, pegas, elementos decorativos), e é feito com recurso a pedaços de madeira torneada, canas segmentadas, pincéis e tecidos humedecidos. Por tratar-se de tarefas que, em muitos casos, necessitam do uso do torno para que a concretização seja feita de forma célere e perfeita, realizam-se habitualmente no espaço destinado à modelação.
- A **decoração**, ao requerer a utilização de espaços bem iluminados e o recurso a equipamentos específicos (mesas de apoio, torno ou tornilho, pincéis, recipientes com tintas ou outros materiais decorativos), fica, por vezes, condicionada a lugares especificamente reservados à sua realização que, se por ventura não coincidem com a modelação, são frequentemente contíguos a essa área.
- Para a **vidragem** são necessários apenas alguidares ou baldes onde é colocada a suspensão aquosa que serve para impermeabilizar as louças, circunstância que possibilita a realização da tarefa em qualquer parte da oficina.
- O modo de realização da **secagem** inclui a colocação da louça em pranchas de madeira, dispostas preferencialmente em áreas próximas dos fornos (fazendo reaproveitamento do calor gerado durante as cozeduras). Quando esse espaço é insuficiente o “enxugo” é alargado a outras áreas da oficina, inclusivamente à parte exterior do edifício (pátio), se as condições climáticas assim o permitirem.

³³⁹ O único caso de exceção registou-se no forno que pertence à oficina de olaria dos Irmãos Faria, em Atalaia, equipado com uma porta de ferro, com sistema de fecho em dobradiça, contendo, na área correspondente ao seu terço superior, uma pequena escotilha para observar a evolução da cozedura (*vide* Anexo 13, Fig. 8).

- O **armazenamento de lenha**, ainda que não esteja concentrado num só local, é essencialmente feito em espaços cobertos, próximos à localização do forno.

Na lenha, proveniente de terrenos próximos às instalações das oficinas, estão incluídos: pinhas, rama de pinheiro (localmente designada por *sama*), troncos miúdos (*metanos*) de pinheiro, madeira de eucalipto, oliveira e, mais recentemente, resíduos industriais (paletes de madeira)³⁴⁰, recolhidos em locais próximos à oficina.

- O **armazenamento de produto acabado** é feito em espaços reservados exclusivamente para esse fim, que ofereçam condições de arrumação seguras e, de preferência, que não interfiram com as outras áreas de produção.

4.3 ESTRUTURA HUMANA: DIVISÃO E ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

No conjunto das oficinas estudadas encontramos quatro enquadramentos distintos relativamente à estrutura da divisão do trabalho. Casos em que a produção nas oficinas é (ou foi) assegurada pela família nuclear (oleiro, mulher e filhos), muito embora a colaboração dos filhos seja de carácter pontual, por conciliarem esta atividade com outras profissões mais bem remuneradas. Nestas oficinas, a colaboração feminina passa(ou) por todas as fases de produção, com exceção da extração de argilas³⁴¹, modelação e enformamento das louças que, por “convenção”, cabem ao oleiro que é quem reúne maiores níveis de destreza e perícia na concretização dessas tarefas.

Noutros, o desempenho produtivo circunscreve-se ao oleiro e à sua mulher, mas a divisão de tarefas por género não difere do caso anterior.

No terceiro caso as ações circunscrevem-se ao oleiro e aos filhos (homens) ou a outros elementos (género masculino) com ligação familiar ou exteriores a ela, com igual divisão de tarefas.

Por fim encontramos as oficinas em que o desempenho é (ou foi) praticamente assegurado só pelo oleiro. São unidades com um volume de produção baixo e pouco regular, em que a compensação financeira é feita complementando esta atividade com outras de áreas distintas (quase sempre ligadas à construção civil ou à agricultura).

³⁴⁰ Situação observada em Muge.

³⁴¹ Nos anos mais recuados do século XX, a extração das argilas ficava a cargo dos ajudantes dos oleiros rodistas, sendo o seu transporte feito em carroças. Nas décadas mais recentes, com a consecutiva redução de mão-de-obra nas oficinas, essas competências passaram para os mestres oleiros, deslocando-se para o efeito em veículos motorizados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O conjunto cerâmico que serviu de mote a este estudo constitui, pela sua extensão e diversidade, um verdadeiro testemunho daquela que foi, e em certa medida ainda é, a produção olárica realizada na região do Ribatejo – verificada ao longo do século XX e primeira década do século XXI – e que procurámos ilustrar no decurso do presente trabalho. O acesso à informação relacionada com o seu ciclo de execução técnica, materializada na descrição formal de cada objeto e nos dados obtidos em recolha etnográfica, constituiu, julgamos nós, um meio fundamental para alargar, aprofundar e atualizar o conhecimento das práticas associadas a este ramo de produção.

A constituição do inventário deste conjunto de objetos e a metodologia adotada conduziram a um exercício, na nossa perspectiva simplificado, de identificação abrangente de cada um dos exemplares, reunindo informação interna e externa: formas, tipologias, materiais, técnicas, funcionalidades, versatilidades de quem os produziu, contextos de produção. Logo à partida, e a título de exemplo, o modelo conceptual aplicado ao exercício de descrição de cada peça inventariada revelou, pela seriação de dados, que tecnologicamente o processo de produção destas louças de vertente utilitária e feição rústica difere muito pouco de oficina para oficina e de centro oleiro para centro oleiro.

Na análise comparativa às produções dos diferentes centros oleiros a informação obtida indica que os modelos de igual nomenclatura apresentam uma grande similitude formal e, por vezes, também decorativa, entre si. Existe estabilidade e equilíbrio nas linhas formais dos exemplares cerâmicos, mas pouca elaboração nos seus esquemas ou motivos de adorno, justificada, em grande parte, pela necessidade de adaptação das produções a mercados de consumo regular, mas de baixo poder económico.

Na modelação das louças foram utilizadas pastas com bons índices de plasticidade mas preparadas segundo técnicas muito rudimentares e pouco rigorosas que impossibilitaram, por exemplo, a garantia de compatibilidade das peças com os vidrados utilizados ou, tão simplesmente, a obtenção de vários recipientes, do mesmo modelo, com dimensões idênticas. A depuração incorreta e imperfeita obriga a um difícil e moroso trabalho de amassadura ou preparação prévia do barro antes de ser modelado – na tentativa de reduzir ao mínimo as deformações das peças, provocadas pela não homogeneização da granulometria dos componentes da pasta; os rebentamentos originados pelas concreções de calcário e a presença de seixos de dimensão muito reduzida; a concentração, visível, de micas e partículas de sílica em algumas áreas da superfície das louças³⁴² – um exercício que, por si só, está longe de oferecer garantias de resultados finais perfeitos ou pelo menos ideais.

Ao conciliarmos o trabalho de inventariação dos 582 exemplares da Coleção com a recolha etnográfica, obtivemos um resultado que permitiu, como referimos no texto de introdução, acrescentar

³⁴² Estas concreções ocorrem sobretudo na área que corresponde à face inferior da base dos objetos.

novas fontes de informação que, nalguns casos, tornaram perceptível o que estava invisível nestes objetos. O trabalho de terreno desenvolvido nos diferentes centros oleiros ofereceu a possibilidade de aceder a dados – relacionados com as características morfológicas e funcionais das louças produzidas; com a sua cadeia de produção; com a forma de organização dos locais de produção; com a divisão social do trabalho aí praticada; com as técnicas e tecnologias utilizadas; com o circuito comercial dos objetos cerâmicos e os destinos dados a essa produção – que contrastámos com aqueles que Manuel Durão e Maria Helena Lemos encontraram, nesses mesmos locais, na segunda metade da década de 1980.

Assim, foi dado verificar que, ao longo do século XX, foi dada descontinuidade a algumas formas cerâmicas e a manutenção de outras que, entretanto, passaram a obedecer a diferentes preocupações de precisão. Se dantes cada recipiente era modelado em função de um uso específico e a sua nomenclatura se relacionava com a sua funcionalidade, nos últimos decénios essa determinação nem sempre é verificada porque muita desta louça está agora transformada em simples objeto de adorno ou registo de memória.

A atividade oleira foi ficando sujeita a regras de fiscalização e regulamentação diferentes daquelas que eram impostas pelos *regimentos de oleiros* nos séculos anteriores (entre os séculos XVI e XIX), porque também se tornou diferente a sociedade, as suas necessidades e as suas exigências. Mudaram igualmente as formas de transmissão do conhecimento técnico, que antes passava frequentemente entre gerações de famílias, sendo adquirido com uma prática diária consecutiva; diferentes dos métodos instruções de agora, breves, pontuais e quase sempre inconsequentes, que caracterizam os cursos de formação profissional que mais recentemente têm sido implementados por algumas autarquias e centros de emprego³⁴³.

Nas unidades de produção estudadas identificamos, como característica comum, o uso de equipamento técnico baseado em modelos de construção arcaicos – circunscrito ao torno alto de oleiro, ao tanque de diluição das argilas, às pranchas de madeira para secagem das louças, ao forno (de câmara dupla) de lenha, a um número bastante reduzido de utensilagem com características tecnológicas rudimentares e, em alguns casos, à fiação de extrusão – que ajudam a explicar a dificuldade de desenvolver uma produtividade mais intensa e competitiva nestas oficinas. Esses equipamentos e utensilagem bastante elementares, apresentam características idênticas no suporte, configuração e modo de utilização nas diferentes unidades de produção. Exceção feita aos moldes para introduzir elementos decorativos nas louças, cuja distinção incide sobretudo na sua parte material e não tanto nos efeitos que produzem.

³⁴³ Veja-se o exemplo do programa “PPART – Promoção dos Ofícios e das Microempresas Artesanais”, aprovado, em 1997, pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 136, e desenvolvido pelo Instituto do Emprego e Formação Profissional, I.P.

Nas etapas que constituem o ciclo de produção das louças, a diferenciação reside praticamente no modo de preparação das pastas. Neste caso, as argilas que são submetidas a um processo de moagem e extrusão em fiação dão origem a louças que apresentam um aspecto menos granuloso e mais compacto, quando comparadas com aquelas que foram modeladas com pastas que não sofreram esse tratamento.

No segundo terço do século passado, período em que este tipo de louça constituía ainda parte integrante dos objetos de uso quotidiano imprescindíveis no desempenho das tarefas domésticas de uma população cada vez menos numerosa, alguns membros da comunidade oleira investiram, ainda que num impulso contido, em processos de produção mais intensivos, com custos mais reduzidos e menos meios humanos envolvidos. Equiparam as oficinas com moinhos de diluição, fiação e tornos elétricos (que sofreram o desgaste natural e inerente ao uso qualquer equipamento mecânico, sem nunca serem substituídos nem atualizados) mas mantiveram em convivência paralela outras técnicas e tecnologias arcaicas. Referimo-nos, por exemplo, à secular técnica de cozedura em forno de lenha, ao uso paralelo dos tornos de madeira e elétrico, e à prática continuada de métodos desajustados de impermeabilização das louças.

A partir das décadas de 1970-80, o mercado de destino destas produções decresceu abruptamente. A evolução sentida na indústria e na diversidade de produtos fabricados conduziu à procura e consumo massificados de artigos mais funcionais e de maior durabilidade que os utensílios de barro. Desde então, a ameaça do desaparecimento desta arte, feita a partir de técnicas tradicionais por uma comunidade de oleiros envelhecida, parece ter assumido contornos ainda mais profundos.

A tendência evolutiva, no que se refere à produção de olaria e à composição da estrutura humana das oficinas, resulta, como é evidente, das transformações sociais, económicas, estéticas e culturais verificadas na nossa sociedade. Ainda que estejamos a falar de centros oleiros situados em contexto rural – circunstância que os torna permeáveis à mudança mas a um ritmo mais lento – essas transformações tornaram praticamente inevitável o processo de ruptura deste modo de produção cerâmica e dos modelos produzidos. Melhoraram-se as condições de habitação, fizeram-se instalações de águas canalizadas, saneamento básico e corrente eléctrica, substituiu-se a lareira pelo fogão, as velhas talhas e salgadeiras pelos frigoríficos. Prefere-se a louça de alumínio, plástico, porcelana, pirex, aos recipientes frágeis (e de curta durabilidade) de barro, que se têm tornado cada vez mais prescindíveis entre o equipamento doméstico utilizado por uma população que também foi ganhando novos hábitos alimentares, diferentes e distantes dos praticados à cinco décadas atrás – se recordarmos que nessa época a alimentação era feita “(...) à base de carne de porco, animal que era engordado durante meses, que depois matavam sendo a carne conservada em sal, de modo a durar até à próxima matança. Faziam enchidos, que eram postos ao fumeiro para depois serem consumidos. As carnes mais nobres eram mais rapidamente esgotadas. O toucinho levava uns golpes onde punham sal, ao fim de uns meses rançava um pouco... tinha que ser assim! Peixe, eram as sardinhas ou cavalas que eram guardadas em panelas de barro com sal, de modo a aguentarem toda a semana. Aves de capoeira, coelhos ou ovos, modo geral

eram vendidos (...), pois era necessário o dinheiro da venda para poderem adquirir alguns bens. Carne do açougue – vaca – raramente compravam a não ser para algum adoentado, assim como carne de galinha; esta era só para doentes” (Bento 2003: 72).

De sistema de trabalho contínuo, a produção de olaria desta região tem vindo a tornar-se, cada vez mais, numa atividade praticada em tempo parcial que se complementa com outras de desempenho distinto (quase sempre ligadas à produção agrícola ou à construção civil). Nestes locais de produção, em que a mão-de-obra era maioritariamente masculina, cada unidade foi prescindindo de pessoal contratado, confinou-se à unidade familiar, e esta, por sua vez, foi-se tornando cada vez mais reduzida, envelhecida, e sem seguidores com vontade de se manterem ligados à profissão. Pouco a pouco tem vindo a desaparecer a mão-de-obra e as relações produtivas que até aqui têm conseguido assegurar a transmissão e a continuidade dos conhecimentos adquiridos.

Obviamente que o desaparecimento desta geração de oleiros não determina necessariamente uma extinção generalizada da produção de olaria na região do Ribatejo mas, a ter continuidade, ela será certamente outra coisa totalmente diferente do que até aqui tem sido, quer nas tecnologias de produção empregues, quer nos modelos produzidos, quer ainda na organização da cadeia de produção e comercialização desses mesmos produtos.

BIBLIOGRAFIA

- ALARCÃO, Jorge. 1974. *Cerâmica Comum Local e Regional de Conimbriga*. Dissertação de doutoramento em Pré-História e Arqueologia, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Coimbra : Universidade de Coimbra – Faculdade de Letras (Suplemento de Biblos. 8)
- ANTUNES, Luis Manuel Loyo Pequito. 2002. *Museus e Documentação : Entre a Teoria e a Prática – Uma Abordagem da Realidade Portuguesa (1910-1980)*. Dissertação de mestrado em Museologia e Património apresentada à FCSH-UNL. Lisboa : Universidade Nova de Lisboa.
- ARNOLD, Philip J. 1991. *Domestic Ceramic Production and Spatial Organization. A Mexican Case Study in Ethnoarchaeology*. Cambridge : Cambridge University Press.
- BALFET, Hélène; Fauvet-Berthelot, Marie-France; Monzon, Susana. 1983. *Pour la Normalisation de la Description des Poteries*. Paris: CNRS Editions.
- _____. 2000. *Lexique et Typologie des Poteries : Pour la Normalization de la Description des Poteries*. Paris : CNRS Editions.
- BANHA DA SILVA, Rodrigo. 2003. “Olaria medieval e dos Descobrimentos do Vale do Tejo: um enquadramento”, in *Olaria Portuguesa: do Fazer ao Usar*. Lisboa: Assírio & Alvim.
- BEIRANTE, Maria Ângela V. da Rocha. 1981. *Santarém Quinhentista*. Lisboa: [S.I.]
- BENTO, Heraldo. 1993. *O Rio Sorraia e Coruche: Estórias, Vivências, Factos e Curiosidades*. Coruche: Câmara Municipal.
- _____. 2003. *Um Olhar Sobre Coruche: Factos, Curiosidades, Vivências*. Coruche: Câmara Municipal.
- BRINGEL, Maria Manuel. 2005. “Figurado de Mafra: Uma Visão do Mundo”, in *Figurado Português: de Santos e Diabos Está o Mundo Cheio*. Isabel Maria Fernandes (coord.). Civilização Editora.
- CADERNO Cultural/ Associação de Defesa do Património Histórico e Cultural do Concelho de Almeirim. 1982. Almeirim: A.D.P.H.C.C.A.
- CÂNCIO, Francisco. 1944. *Subsídios para a História Económica do Ribatejo*. Santarém: Junta de Província do Ribatejo.
- CARDOSO, Carlos Lopes. 1970. “Moringues: Algumas Questões Linguísticas e Morfológicas” in *Separata do Boletim Cultural da Assembleia Distrital de Lisboa*. III Série, N.º 85. Lisboa.
- CARNEIRO, Eugénio Lapa. 1989. “Empedrado – técnica de decoração cerâmica”, in *Ficha de Olaria 3*. Barcelos: Museu de Olaria.
- CARTAXO, Joana Seixas. 2001/2002. *Análise e Atualização do Inventário da Coleção de Cerâmica Preta – Processo de Incorporação de Uma Coleção*. Relatório de estágio. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia.
- CASTRO, Fernando. 1998. «Análise química como auxiliar na determinação de origem de fragmentos cerâmicos arqueológicos», in *Olaria: Estudos Arqueológicos, Históricos e Etnológicos*. 2.ª Série. N.º 2. Barcelos: Câmara Municipal. pp.124-130.
- CHAVES, Luis. [s/d]. «Cerâmica», in *A Arte Popular em Portugal*. Dir. de Fernando Castro Pires de Lima. Fase. 19, 20 e 21. Lisboa.
- _____. 1925. *Os Barristas Portugueses: Nas Escolas e no Povo*. Coimbra: Imprensa da Universidade.
- _____. 1953. *Do Barro se Faz a Louça; Na Louça se Come o Trigo*. Lisboa: Federação Nacional dos Produtores de Trigo.
- CHILDE V. Gordon. 1954. «Rotary Motion», in *A History of Technology*. Vol. I. C. Singer, E.J. Holmyard, and A.R. Hall, Eds. New York and London. 1954. p. 196.
- CLETO, Joel (coord.). 1998. *Actas do III Encontro de Olaria Tradicional*. Matosinhos: Câmara Municipal; Gabinete Municipal de Arqueologia e História.

CLETO, Joel e José Manuel Varela. 1996. *Actas do I Encontro de Olaria Tradicional de Matosinhos*. Matosinhos: Comissão de Festas do Senhor de Matosinhos/ Câmara Municipal de Matosinhos.

_____. 1999. *Actas do IV Encontro de Olaria Tradicional de Matosinhos*. Matosinhos: Câmara Municipal de Matosinhos.

COMISSÃO Central Diretora do Inquérito Industrial. *Inquérito Industrial de 1881: visita às fábricas*. Livro terceiro. Lisboa: Imprensa Nacional.

CORREIA, Alberto. 1982. *Cerâmica Artesanal: a Cerâmica em Coimbra*. Coimbra: Comissão de Coordenação da Região Centro.

CORREIA, João Macedo. 1965. «As Louças de Barcelos», in *Cadernos de Etnografia – 4*. Barcelos: Museu Regional de Cerâmica.

CORREIA, Virgílio. 1916. *Etnografia Artística – Notas de Etnografia Portuguesa e Italiana*. Porto: Renascença Portuguesa.

Costa, Américo. 1929/1949. *Dicionário Corográfico de Portugal Continental e Insular: hidrográfico, histórico, orográfico, biográfico, arqueológico, heráldico, etimológico*. Porto: Livraria Civilização.

COSTA, Maria Elisabeth Figueiredo. 2003. «Temas de Decoração na Olaria Portuguesa», in *As Idades da Terra. Formas e Memórias da Olaria Portuguesa*. Lisboa: Ministério da Segurança Social e do Trabalho. IIEFP.

CRAT – Centro Regional de Artes Tradicionais (coord.). 2006. *Olaria de Barcelos: As Voltas do Barro*. Barcelos: Câmara Municipal/ Museu de Olaria.

CROFTS, Nick, [et al.]. 2005. *Definition of the CIDOC Conceptual Reference Model*. Version 4.2. ICOM/CIDOC: Documentation Standards Group, continued by the CIDOC CRM Special Interest Group. Disponível em: http://www.cidoc-crm.org/docs/cidoc_crm_version_4.2.pdf

CRUZ, Madalena Enes da Lage Raposo. 1983. *Do Objecto ao Museu*. Dissertação de mestrado em História da Arte, apresentada à FCSH-UNL. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa.

CRUZ, Maria das Dores e Virgílio Hipólito Correia. 2007. *Normas de Inventário - Cerâmica Utilitária/ Arqueologia*. Lisboa: Instituto Português de Museus.

DIAS, A. J. 1965. «Da Olaria Primitiva ao Torno de Oleiro. Com Especial Referência ao Norte de Portugal», in *Revista de Etnologia*, n.º 7. Porto: Junta Distrital do Porto/ Museu de Etnografia e História.

_____. 1967. «Alguns Problemas dos Museus Etnológicos», in *APOM: Boletim*. Boletim n.º 1. Lisboa: Assoc. Portuguesa de Museologia.

DUARTE, Alexandre [et al.]. [s/d]. *Ribatejo: receituário regional tradicional*. Edição: Região de turismo do Ribatejo.

DUARTE, Maria da Conceição Borges de Sousa Costa. 1999. *Descrever e Conservar o Mobiliário: uma coleção de museu: sistematização de normas*. Dissertação de mestrado em Museologia e Património, apresentada à FCSH-UNL. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa.

EVANGELISTA, Manuel. 2004. *Histórias da Ribeira de Muge*. Alpiarça: Garrido Artes Gráficas. (Documento fotocopiado).

_____. 2005. *Rudes Histórias da Ribeira de Muge*. Edição de autor.

FAMALICÃO, António de Oliveira Matos. 1947. *Monografia do Concelho de Mação*. Ed. Autor.

FERNANDES, Isabel Maria. [s/d]. «Oleiros e olarias na longa duração», in *Conversas à Volta da Olaria*. [S.I.]: Oficinas do Convento: Associação Cultural de Arte e Comunicação.

FERREIRA, José Maria Cabral. 1983. *Artesanato, Cultura e Desenvolvimento Regional: Um Estudo de Campo e Três Ensaios Breves*. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda.

FERREIRA, O. da Veiga. 1974. “Acerca das Cerâmicas Neolíticas Encontradas na Parte Superior dos Concheiros da Região de Muge (Portugal)”, in Separata do tomo LVIII das *Comunicações dos Serviços Geológicos de Portugal*. Lisboa: Direcção-Geral de Minas e Serviços Geológicos – Serviços Geológicos. Ministério da Economia – Secretaria de Estado da Indústria e Energia.

FERREIRA da Costa, Paulo (coord.). 2009. *Museus e Património Imaterial: agentes, fronteiras, identidades*. Lisboa: Instituto dos Museus e da Conservação/ Softlimits, S.A.

FILIPE, Graça e Jorge Manuel C. Raposo (coord.). 1996. *Ocupação Romana dos Estuários do Tejo e Sado: Atas das Primeiras Jornadas sobre Romanização dos Estuários do Tejo e do Sado*. Lisboa: Pub. D. Quixote, Lda.

FOSTER, Georges M. 1959. «The Potter’s Wheel – An Analysis of Idea and Artifact in Invention», in separata do *Southwestern Journal of Anthropology*. Vol 15, n.º 2. Albuquerque: Universidade do Novo México. pp. 99-119.

_____. 1960. «Life-Expectancy of Utilitarian Pottery in Tzintzuntzan, Michoacan, Mexico» in *American Antiquity*. Vol. 25, n.º 4. California: University of California.

FRAZÃO, Perpétua Jorge Abreu. 2003. *Contributo Para a Elaboração do Inventário do Museu Municipal Martins Correia (Golegã)*. Dissertação de mestrado em Museologia e Património, apresentada à FCSH-UNL. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa.

GALHANO, Fernando. 1971. *Esculturas e Objectos Decorados da Guiné Portuguesa – no Museu Nacional de Etnologia do Ultramar*. Lisboa: Junta de Investigação do Ultramar/ Centro de Estudos de Antropologia Cultural.

_____. 1985. *Desenho Etnográfico de Fernando Galhano – Portugal*. Vol. I. Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical/ Museu de Etnologia.

_____. 1985. *Desenho Etnográfico de Fernando Galhano – África*. Vol. II. Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical/ Museu de Etnologia.

GONÇALVES, Ana Tendeiro. 1999. *Memória Local e Acção Comunitária: Uma Coleção Etnográfica em Odemira*. Dissertação de mestrado em Museologia e Património, apresentada à FCSH-UNL. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa.

GRÃS, Michel. 1998. *O Mediterrâneo Arcaico*. Lisboa: Teorema.

GONÇALVES, Luís Manuel. 1992. *Sardoal – do Passado ao Presente: alguns subsídios para a sua monografia*. Sardoal: Câmara Municipal de Sardoal.

HENRIQUES da Silva, Raquel [et al]. 2003. *Olaria Portuguesa: do Fazer ao Usar*. Lisboa: Assírio & Alvim.

HERNÁNDEZ Hernández, Francisca. 2006. *Planteamientos Teóricos de la Museología*. Gijón: Ed. Trea.

ICOM. 2009. *Código Deontológico do ICOM para Museus*. Versão em português. ICOM-Portugal.

INSTITUTO Português de Museus. 2004. *Temas de Museologia – Circulação de Bens Culturais Móveis*. Lisboa: IPM.

JÚNIOR, António Augusto Antunes. 1939. “Notas sobre o Ribatejo e o seu Calendário Agrícola”. Série *Divulgação*, n.º 17. Lisboa: Ministério da Agricultura – Direcção Geral dos Serviços Agrícolas.

JÚNIOR, Joaquim Rodrigues dos Santos. 1932. *Olarias de Muge: Notas Etnográficas*. Porto: Instituto de Antropologia da Universidade do Porto.

JUNTA de Província do Ribatejo. 1937-1940. *Boletim da Junta de Província do Ribatejo*. n.º 1. Lisboa: composto e impresso nas oficinas Bertrand (Irmãos), Lda.

LABAREDAS, José. 1999. *Coruche à Mesa e Outros Manjares*. Lisboa: Assírio & Alvim.

LACERDA, Aarão. 1917. *Estética da Arte Popular*. Coimbra: Edição de autor.

LANGHANS, Franz-Paul de Almeida. 1946. *As Corporações do Ofícios Mecânicos: Subsídios para a sua História*. (Com um estudo do Prof. Doutor Marcello Caetano). Vol. I, II. Lisboa: Imprensa Nacional.

LAUTENSACH, Hermann. 1937-1940. «Ribatejo», in *Boletim da Junta de Província do Ribatejo*. n.º 1. Lisboa: composto e impresso nas oficinas Bertrand (Irmãos), Lda. pp.83-86. Extraído de «Portugal auf Grund eigener Reisen und der Literatur». Cap. XII. Volume II. Fascículo complementar n.º 230 de «Petermann's Mitteilungen». Gotha 1937. Trad: Centro Luso-Alemão de Intercâmbio Cultural.

LEÃO, Duarte Nunez. 1785. *Descrição do Reino de Portugal*. 2.ª Ed. Lisboa: Oficina de Simão Thadeo Ferreira.

LEITE de Vasconcellos, José. 1936. *Etnografia Portuguesa*. Volume II. Lisboa: Imprensa Nacional.

_____. 1941. *Etnografia Portuguesa*. Volume III. Lisboa: Imprensa Nacional.

_____. 1967. *Etnografia Portuguesa*. Volume V. Lisboa: Imprensa Nacional.

LEPIERRE, Charles. 1899. «Estudo Químico e Tecnológico Sobre a Cerâmica Portuguesa Moderna», in *Boletim do Trabalho Industrial* n.º 78. 1912. Lisboa. (Documento fotocopiado).

LORD, Gail Dexter and Lord, Barry. 1991. *The Manual of Museum Planning*. London: HMSO.

LUCENA, Armando. 1944. *Arte Popular: Usos e Costumes Portugueses*. Vol. I. 2.ª Edição. Lisboa: Empresa Nacional de Publicidade.

_____. 1944a. *Arte Popular: Usos e Costumes Portugueses*. Vol. II. Lisboa: Empresa Nacional de Publicidade

MAIA, Maria Helena; Maria Manuela Poitout; Luís Baptista. 2005. *Árgea, História e Património*. Torres Novas: Câmara Municipal de Torres Novas.

MÂNTUA, Ana Anjos [et al]. 2007. *Normas de Inventário: Cerâmica – Artes Plásticas e Decorativas*. Lisboa: Instituto Português de Museus.

MARQUES, Emília Margarida. 1998. «Lugares Sociais dos Oleiros e seus Objectos», in *Conversas à Volta da Olaria*. Montemor-o-Novo: Oficinas do Convento – Associação Cultural de Arte e Comunicação.

MARTINS, Rui de Sousa. 1999. *A Cerâmica Modelada Feminina dos Açores: Sistemas Produtivos, Formas de Articulação e Processos de Mudança*. Cascais: Patrimonia Anthropologica.

MATA, Luís António Santos Nunes. 2000. *Ser, Ter e Poder: O Hospital do Espírito Santo de Santarém nos finais da Idade Média*. Leiria: Magno Edições.

MEAD, Margaret, 1995. «Visual Anthropology in a Discipline of Words», in Hockings, Paul (ed.), *Principles of Visual Anthropology*. Berlin & New York: Mouton de Gruyter.

MICHAELIS de Vasconcellos, Carolina. 1921. *Algumas Palavras a Respeito dos Púcaros de Portugal*. Coimbra. (Documento fotocopiado).

MODESTO, Maria de Lurdes. 1982. *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Editorial verbo.

NUNES, Henriques Barreto e Isabel Maria Fernandes. 1998. «Coleção de desenhos de peças de olaria encontrados no espólio de Manuel Monteiro», in *Olaria: Estudos Arqueológicos, Históricos e Etnológicos*. 2.ª Série. N.º 2. Barcelos: Câmara Municipal. p. 3-28.

PAES de Villas-Boas, Joaquim Sellés. 1949. «Malhada Sorda, Centro Oleiro Beirão», in *Homenaje a Don Luís de Hoyos Sainz*. Vol. I. Madrid. pp. 295-300.

PAIS de Brito, Joaquim [et al]. 2000. *Normas de Inventário - Alfaia Agrícola/Etnologia*. Lisboa: Instituto Português de Museus.

PARVAUX, Solange. 1968. *La Céramique Populaire du Haut-Alentejo*. Paris: Fondation Calouste Gulbenkian (Publications du Centre Culturel Portugais).

PEARCE, Susan. 1992. *Museums, Objects and Collections: a Cultural Study*. Leicester: Leicester University Press.

_____. 1996. *Interpreting Objects and Collections*. London: Routledge.

PEIXOTO, Rocha. 1905-1908. «Sobrevivência da Primitiva Roda de Oleiro em Portugal», in *Portugalia*. Vol. II. Lisboa. pp. 74-78.

_____. 1966. “As Olarias de Prado”, in *Cadernos de Etnografia* n.º 7. (Número especial e comemorativo do I centenário do nascimento de Rocha Peixoto. Barcelos). Barcelos: Museu Regional de Cerâmica.

PEREIRA, Pedro de Aragão Morais Teotónio. 1996. *Os Sistemas de Documentação dos Museus: a Informatização dos Sistemas de Documentação*. Dissertação de mestrado em Museologia e Património, apresentada à FCSH-UNL. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa.

PÉREZ, Andrés Carretero. 2005. «Catalogación y nuevas tecnologías», in *Los Museos y las Nuevas Tecnologías. Museo*, n.º 10. Madrid: Asociación Profesional de Museólogos de España. pp. 33-49

RAMOS e Horta, Cristina Maria Ribeiro da Silva. 1999. *Percursos da Azulejaria de Interior no Concelho das Caldas da Rainha*. Dissertação de mestrado em Museologia e Património, apresentada à FCSH-UNL. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa.

RIBEIRO, Emanuel. D/S. *Água Fresca: Apontamentos Sobre Olaria Nacional*. Porto. (Documento fotocopiado).

_____. 1927. *Anatomia da Cerâmica Portuguesa*. Coimbra: Imprensa da Universidade.

RIBEIRO, Margarida. 1959. *Estudo Histórico de Coruche*. Coruche: Câmara Municipal.

_____. 1968. «Contribuição para o Estudo da Cerâmica Popular Portuguesa», Separata da *Revista de Guimarães*. Vol. LXXII, n.ºs 3-4. Guimarães.

_____. 1969. «Vaso de Barro para Separação do Azeite – subsídios para o estudo da olaria portuguesa», in Separata de *O Arqueólogo Português*. Série III. Vol. III. Lisboa.

_____. 1969a. «Instrumentos Auxiliares de Modelação», Separata do *Arqueólogo Português*. Série III – Vol. III. (Documento fotocopiado).

_____. 1970. *A Mecânica ao Serviço da Olaria Popular: Máquina de Fazer Tubos de Barro*. Lisboa: Instituto Português de Arqueologia: História e Etnografia.

_____. 1972. «Engenho de Amassar o Barro: Subsídios Para o Estudo das Técnicas de Olaria Popular», in *O Arqueólogo Português*. Série III, Vol. VI.

_____. 1998. *A Olaria Tradicional Portuguesa*. Montemor-o-Novo: Oficinas do Convento. Associação Cultural de Arte e Comunicação.

RIVIÈRE, Georges Henri. 1989. *La Muséologie: Cours de Muséologie/ Textes et Témoignages*. Paris: Dunod.

RODRIGUES, Álvaro Pina. 1999. “Histórias” de *Algumas Profissões Ligadas ao Artesanato*. Almeirim: Associação de Defesa do Património Histórico e Cultural do Concelho de Almeirim.

SAMPAIO, Artur e Elias Rodrigues. 1990. *Plano Director Municipal de Almeirim: Estudos prévios. Relatório n.º 7 – Caracterização dos aglomerados urbanos de Fazendas de Almeirim, Paço dos Negros, Benfica do Ribatejo/ Cortiços, Foros de Benfica e outros*. Almeirim: Câmara Municipal de Almeirim.

Serrano, Francisco. 1998. *Elementos Históricos e Etnográficos de Mação*. Mação: Câmara Municipal de Mação/ Pinhal Maior – Assoc. de Desenvolvimento do Pinhal Interior Sul/ Leader II.

SERRAS, Augusto. 1993. *Alcaravela: Memórias de um Povo*. Sardoal: Câmara Municipal.

SILVA, Augusto Santos. 1989. *Novos Artesãos Portugueses: Quem são, e o que fazem?*. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais.

SILVA, José Luís de Almeida. 2006. *www.rotasdeceramica.pt: Turismo Industrial, Científico e Cultural*. Caldas da Rainha: CENCAL.

SIMÕES, Sara Teixeira. 2009. *Os Potes Martabã: Contributo Para o Seu Estudo*. Dissertação de mestrado em Arqueologia, apresentada à FCSH-UNL. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa.

SONTAG, Susan. 1986. *Ensaio Sobre Fotografia*. Lisboa: Dom Quixote.

TOBIAS, Werner. 1988. *Arte Tradicional em Portugal*. Vila Real: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.

TORRES, María Teresa Marín. 2002. *Historia de la Documentación Museológica: la Gestión de la Memoria Artística*. Gijón: Ediciones Trea, S.L.

UNESCO. 1972. *A Convenção para a Proteção do Património Mundial, Cultural e Natural*. (Documento fotocopiado).

_____. 1999. *A Carta Internacional do Turismo Cultural – Gestão do Turismo nos Sítios com Significado Patrimonial*. (Documento fotocopiado).

_____. 2002. *A Declaração Universal sobre a Diversidade Cultural*. (Documento fotocopiado).

_____. 2003. *A Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial*. (Documento fotocopiado).

VILARINHO, António Júlio (coord.). 2003. *As Idades da Terra. Formas e Memórias da Olaria Portuguesa*. Lisboa: Instituto do Emprego e Formação Profissional.

VEIGA de Oliveira, Ernesto. 1971. *Apontamentos sobre Museologia – Museus Etnológicos. Lições dadas no Museu de Etnologia do Ultramar*. Boletim n.º 6. Lisboa: Junta de Investigações do Ultramar/ Centro de Estudos de Antropologia Cultural.

VERMELHO, José A. 1907. *Na Margem Esquerda do Tejo... A Régia Almeirim*. (Documento fotocopiado).

_____. 1935. Monografia da Vila de Almeirim. [Cartaxo]: [Tip. Treze].

_____. 1962. *Do Passado e do Presente*. [S.I.]: [Serviços Culturais da Casa do Povo de Almeirim]. (Documento fotocopiado).

WU, G.D. 1938. *Prehistoric Pottery in China*. London. p.135.

Catálogos:

AA.VV. 2003. *O Homem e o Trabalho – a Magia da Mão : Catálogo da Exposição Permanente*. Coruche : Museu Municipal/ Câmara Municipal de Coruche.

FERREIRA, Lúcia. 2001. *A Obra e o Rosto na Arte Popular Portuguesa*. Catálogo. Lisboa: Casa Pia de Lisboa.

FERRO – Indústrias Químicas (Portugal), S.A. 1999. *Catálogo de produtos cerâmicos*. Castanheira do Ribatejo: composto e impresso pela Ferro, S.A.

FILIPE, Graça (coord.). 2003. *A Cerâmica no Postal Ilustrado – catálogo da coleção Eugénio Lapa Carneiro*. Vol. I-II. Seixal: Ecomuseu Municipal do Seixal/ Câmara Municipal do Seixal.

PAIS de Brito, Joaquim (coord.). 1997. *Oleiros de Idanha*. Catálogo. Idanha-a-Nova: Centro Cultural Raiano.

_____. 2008. *Exercício de Inventário: a propósito de duas doações de olaria portuguesa*. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia.

Relatórios de estudo da Coleção de Olaria Tradicional Portuguesa de Manuel Durão e Maria Helena Lemos:

IBAÑEZ, Sergio Pereira. 2008/2009. *Coleção de Olaria Tradicional Portuguesa de Manuel Durão e Maria Helena Lemos – Estudo e Informatização dos Objectos da Olaria de Beringel*. Relatório de Estágio. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia.

MEIRA, Daniel. 2008. *Inventário da Documentação de Artes e Ofícios em Registos Vídeo de Manuel Durão e Maria Helena Lemos*. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia.

PINTO, Célia Maria Gomes. 2009/2010. *Coleção de Olaria Tradicional Portuguesa de Manuel Durão e Maria Helena Lemos – Estudo e Informatização dos Objectos de Olaria de Muge e Fazendas de Almeirim*. Relatório de Estágio. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia.

SILVA, João Pedro Oliveira. 2006/2007. *Coleção de Olaria Tradicional Portuguesa de Manuel Durão e Maria Helena Lemos – Inventariação e Incorporação (Estudo e Informatização dos Objectos da Olaria de Nisa)*. Relatório de Estágio. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia.

TÉRAN, Marta Garcia. 2006/2007. *Inventariado de Dispositivos e Películas Sobre Alfarería y Profesiones Tradicionales en Vías de Desaparición Donadas por Manuel Cartaxo Durão*. Relatório final de estágio no âmbito do Programa Leonardo da Vinci. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia.

Periódicos:

O *MIRANTE*. Semanário Regional. Ano XXIII – N.º 913. 07-Jan-2010. Santarém: Edição Lezíria Tejo.

Textos não editados:

INFORMAÇÃO incluída na colectânea de textos de apoio ao curso de Técnico Industrial de Cerâmica ministrado no CENCAL, apresentados nos anos lectivos 1991-1993.

LOPES, Rita e Santos, Teresa. 1996-97. *Olaria S. Domingos “Bonito”: olaria em transição*. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa – Departamento de Antropologia. Trabalho realizado para a cadeira de Etnologia Portuguesa II. (Documento fotocopiado).

VIEIRA de Lemos, Maria Helena e Manuel Duran Cartacho. 1985/1988. *Olaria Popular Portuguesa (material gráfico)*.

Fontes cartográficas:

F. Gonçalves, G. Zbyszewski, A. Carvalhosa e A.P. Coelho. 1979. *Carta Geológica de Portugal. Nota explicativa da Folha 27-D – Abrantes*. Lisboa: Direcção-Geral de Geologia e Minas/ Serviços Geológicos de Portugal.

INSTITUTO Geográfico e Cadastral. 1968. *Carta Geológica de Portugal*. Direcção-Geral de Minas e Serviços Geológicos/ Serviços Geológicos de Portugal.

ZBYSZEWSKI G. 1953. *Carta Geológica de Portugal. Nota Explicativa da Folha 31-A - Santarém*. Lisboa: Direcção-Geral de Minas e Serviços Geológicos/ Serviços Geológicos de Portugal.

_____. 1968. *Carta Geológica de Portugal. Nota Explicativa da Folha 31-C – Coruche*. Lisboa: Direcção-Geral de Minas e Serviços Geológicos/ Serviços Geológicos de Portugal.

Sites acedidos:

CIDOC. <http://www.cidoc-crm.org/> [Acedido em 2010-2011]

ICOM Portugal. <http://www.icom-portugal.org> [Acedido em 2010-2011].

ICOM – The International Council of Museums. <http://icom.museum/> [Acedido em 2010-2011].

INSTITUTO dos Museus e da Conservação. <http://www.ipmuseus.pt> [Acedido em 2011].

MATRIZNet. <http://www.matriznet.imc-ip.pt> [Acedido em 2011].

MATRIZPCI. <http://www.matrizpci.imc-ip.pt> [Acedido em 2011].

MATRIZPix. <http://www.matrizpix.imc-ip.pt> [Acedido em 2011].

MUGE. <http://pt.wikipedia.org/wiki/Muge> [Acedido em Agosto, 2011].

ROTAS DE CERÂMICA. www.rotasdeceramica.pt [Acedido a 6 de Agosto de 2011].

SARDOAL. <http://pt.wikipedia.org/wiki/Sardoal> [Acedido em 2011].

UNESCO. 1960. *Recomendación sobre los Medios más Eficaces para Hacer los Museos Accesibles a Todos. 14 de diciembre de 1960*. Disponível em:

http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=13063&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html. [Acedido a 10 de Agosto de 2011].

UNESCO. 2005. *Convenção sobre a Proteção e Promoção da Diversidade das Expressões Culturais*. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0015/001502/150224por.pdf> [Acedido a 10 de Agosto de 2011].

UNIDADES Territoriais Estatísticas de Portugal. http://pt.wikipedia.org/wiki/NUTS_II#NUTS_II [Acedido a 20 de Outubro de 2011].

Legislação:

Inventariação do Património Imaterial Cultural Imaterial. Portaria n.º 196/2010. Diário da República – I Série, n.º 69. 9 de abril de 2010.

LEI do Património Cultural Português. Lei n.º 13/85, Diário da República – I Série, n.º 153. 6 de julho de 1985.

LEI Base do Património Cultural. Lei n.º 107/2001, Diário da República – I Série A, n.º 209. 8 de setembro de 2001.

LEI-Quadro dos Museus Portugueses. Lei n.º 47/2004, Diário da República – I Série A, n.º 195. 19 de agosto de 2004.

Regime Jurídico de Salvaguarda do Património Cultural Imaterial. Decreto-Lei n.º 139/2009, Diário da República – I Série, n.º 113. 15 de junho de 2009.

BREVE GLOSSÁRIO

(Termos relacionados com a produção de olaria)

Matérias-primas

- **Barbotina** – argila(s) em estado coloidal.
- **Engobe** – suspensão aquosa, constituída por argila, com uma consistência leitosa, à qual se adicionam óxidos quando se pretende um preparado tingido. O preparado pode ser aplicado sobre objetos cerâmicos crus ou chacotados.
- **Lambugem (ou Lambuge)** – argila, de consistência líquida-viscosa e textura muito fina, utilizada pelo oleiro para fazer colagens de pegas, asas e outros apêndices, nas louças de barro. A *lambugem* é nada mais que o aproveitamento do barro que se vai depositando no fundo do recipiente que contém a água onde o oleiro humedece e lava as mãos durante o processo de modelação da louça no torno.
- **Péla** – pedaço de barro (cru), cilíndrico ou esférico, que o oleiro coloca sobre a cabeça do torno, para ser modelado.
- **Pigmentos** – matérias corantes utilizados para tingir pastas e vidrados.

Utensilagem de oleiro

- **Arame de bordar** – utensílio, construído de arame, utilizado pelo oleiro para introduzir efeitos decorativos nas louças cruas.
- **Bordador (ou forma de bordar)** – utensílio, construído de cana, arame, barro ou madeira, utilizado pelo oleiro para introduzir efeitos decorativos nas louças cruas ou chacotadas.
- **Cana** – utensílio, construído a partir de uma cana seccionada, empregue no torneamento e alisamento da superfície das louças durante seu processo de modelação sobre o torno.
- **Cana de bordar** – utensílio, construído de cana, utilizado pelo oleiro na aplicação de efeitos decorativos nas louças.
- **Fio, Linha ou Garrote** – fio de *nylon*, de cordel, ou de arame de secção muito fina, utilizado para destacar a peça de louça, quando concluída, do disco superior do torno de oleiro.
- **Forma** – base de madeira, ou de barro chacotado, com formato circular, que é fixada por um pedaço de barro em pasta (*alpiota*), sobre o disco superior do torno, em cima da qual se modelam as louças. Serve também para transportar a peça modelada para o local de secagem.
- **Pico de bordar** – utensílio, construído a partir de um prego de ferro ou de um pau de madeira cilíndrico, com uma das extremidades pontiagudas, usado pelo oleiro para introduzir efeitos decorativos nas louças cruas.
- **Prego de bordar** – utensílio, construído a partir de um prego, usado pelo oleiro para introduzir efeitos decorativos nas louças cruas.
- **Trambolho** – utensílio, de madeira, em forma paralelepípedica, usado pelo oleiro para alisar a superfície das louças durante o processo de modelação no torno.
- **Trapo ou Trapinho** – pedaço de pano humedecido em água, utilizado no alisamento da superfície das louças acabadas de torrear.

Louça

- **Louça chacotada** – louça submetida a uma só cozedura e sem aplicação de qualquer impermeabilizante.
- **Louça cozida** – louça submetida a mais do que uma cozedura.
- **Louça pesgada** – recipientes cerâmicos aos quais foi aplicado um revestimento de pez.

Técnicas de produção

- **Alpiota** – porção de barro colocada sobre o disco do torno (cabeça da roda), sobre a qual é fixada a “Forma” (disco de madeira) onde depois é assente o barro em que se modela a peça de louça. A alpiota tem como função atribuir maior altura à base onde é modelado o barro, facilitando a execução das peças.
- **Asar** – colocar asas ou pegas nos recipientes de barro.
- **Chacotagem** – primeira cozedura a que a peça de barro é submetida.
- **Cozedura** – processo subsequente à chacotagem, normalmente para fixar as tintas, engobes e vidrados à louça.
- **Craquelé** – película de vidro fendilhado, com aspeto de rede. Este efeito é provocado pelos diferentes valores de retração do vidro e do barro.
- **Enxugo** – processo da secagem da louça, antes de ser submetida ao enchacotamento.
- **Refugo** – louça que, pela deficiente elaboração, não tem qualquer aproveitamento final.
- **Salão** – preenchimento, bastante compacto, do piso térreo das casas com argilas, às quais, o tempo e o uso conferem uma consistência, textura e dureza que se assemelha à argila cozida.

Equipamento

- **Arquina** – tampo da mesa que sustenta o torno de oleiro.
- **Boca do forno** – porta de acesso à câmara de cozedura da louça.
- **Cabeça do torno (roda)** – roda superior do torno, onde é colocada a péla de barro.
- **Caldeira** – câmara do forno onde é colocada e queimada a lenha.
- **Empeladouro** – mesa de madeira sobre a qual se faz a amassadura do barro e lhe é conferida a forma de péla para depois ser modelada no torno.
- **Pano da roda** – roda volante do torno de oleiro.
- **Tapadouro (ou tapadoiro)** – vedação da “boca do forno” construída pelo sistema de empilhamento de tijolo burro calafetado, entre as frestas, com uma pasta saibrosa.
- **Torno alto ou torno de oleiro** – torno onde é modelado o barro dando forma às louças. O torno difere da roda porque, ao contrário desta, o oleiro não precisa de acionar com as mãos a base onde o barro toma forma. O movimento do torno é acionado pelos pés, que imprimem movimento à roda volante (colocada na parte inferior do torno), deixando as mãos livres para trabalhar o barro.

CENTROS OLEIROS RIBATEJANOS REPRESENTADOS NA COLEÇÃO



Fig. 1 Almeirim, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 2 Almeirim, 2011. Foto: Célia Gomes

Fig. 1 Almeirim (Travessa da Olaria): placa toponímica de identificação da travessa frontal ao edifício dos Paços do Concelho.

Fig. 2 Almeirim (Travessa da Olaria): perspectiva. O edifício da oficina de olaria já não existe, deu lugar a um novo prédio que alberga lojas de ramos comerciais distintos.



Fig. 3 Asseiceira, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 4 Asseiceira, 2011. Foto: Célia Gomes

Fig. 3 Asseiceira: vista parcial do exterior da oficina de olaria de Américo de Oliveira Figueiredo.

Fig. 4 Asseiceira: aspecto do exterior do edifício onde está instalada a loja de cerâmica de Américo de Oliveira Figueiredo.



Fig. 5 Atalaia, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 6 Atalaia, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 7 Atalaia, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 8 Atalaia, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 9 Atalaia, 2011. Foto: Célia Gomes

Fig. 5 Atalaia: vista parcial do exterior da oficina de olaria dos “Irmãos Silva”. Pormenor da casa do forno.

Fig. 6 Atalaia: vista parcial do exterior da oficina de olaria dos “Irmãos Silva”. Pormenor da casa de modelação.

Fig. 7 Atalaia: perspectiva do interior do edifício da oficina de modelação de olaria dos “Irmãos Silva”.

Fig. 8 Atalaia: perspectiva do forno de cerâmica da oficina de olaria dos “Irmãos Silva”. Pormenor do sistema de fecho da câmara de cozedura, com porta metálica, revestida com fibra de vidro e suportada por dobradiças.

Fig. 9 Atalaia: pormenor da zona de armazenamento das argilas. Na imagem, o oleiro João Rosário Silva (João Avanço).



Fig. 10 Chainça, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 11 Chainça, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 12 Chainça, 2011. Foto: Célia Gomes.

Fig. 10 e 11 Chainça: vista parcial do exterior da oficina de olaria de José António da Conceição Maria.

Fig. 12 Chainça: perspectiva do interior do edifício da oficina de olaria de José António da Conceição Maria.

Fig. 13 Chainça: aspecto do que resta de um dos tornos utilizados na oficina. Na imagem o oleiro José António da Conceição Maria.



Fig. 13 Chainça, 2011. Foto: Célia Gomes

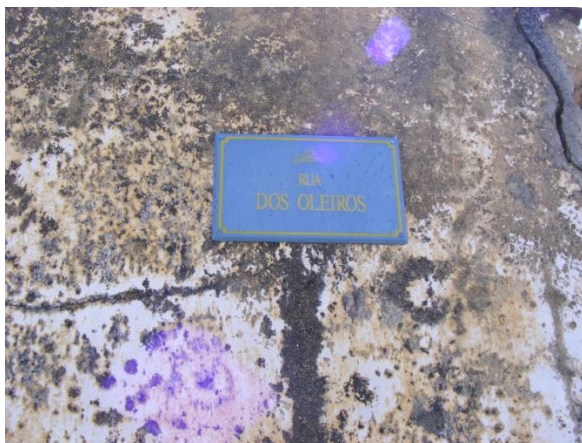


Fig. 14 Chainça, 2011. Foto: Célia Gomes

Fig. 14 Chainça (Rua dos Oleiros): placa toponímica de identificação desta rua periférica de Chainça, onde se situam os edifícios das extintas oficinas de olaria de José António da Conceição Maria e Luís Maria.



Fig. 15 Concavada, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 16 Concavada, 2011. Foto: Célia Gomes

Fig. 15 Concavada: vista parcial da oficina de olaria de Manuel Rosa Rodrigues Milheiro.

Fig. 16 Concavada: perspectiva do interior da oficina de olaria de Manuel R. R. Milheiro. Pormenor da sala de secagem das louças.



Fig. 17 Coruche, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 18 Coruche, 2011. Foto: Célia Gomes

Fig. 17 Coruche: edifício onde antes existiu a oficina de olaria de António Cipriano Rodrigues Quintas, recentemente remodelado e adaptado para casa de habitação.

Fig. 18 Coruche: perspectiva da estrada de acesso ao local onde existiram as instalações da oficina de olaria de António Cipriano Rodrigues Quintas.



Fig. 19 Fazendas de Almeirim, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 20 Fazendas de Almeirim, 2011. Foto: Célia Gomes

Fig. 19 Fazendas de Almeirim: (1.º plano) perspectiva do local onde esteve implantado o edifício da oficina de olaria de Filomeno Nunes. No plano posterior da imagem observa-se uma fábrica de tijolo, ainda em laboração.

Fig. 20 Fazendas de Almeirim: pormenor do pilar que serve de suporte à caixa de correio, situado no limite do terreno onde esteve implantado o edifício da oficina de Filomeno Nunes.



Fig. 21 Mação, 2011. Foto: Célia Gomes.



Fig. 22 Mação, 2011. Foto: Célia Gomes.

Fig. 21 e 22 Mação (Rua do Oleiro): local onde antes existiu a oficina de olaria de António Rodrigues Milheiro e hoje está instalado o campo de futebol da vila.



Fig. 23 Póvoa da Isenta, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 24 Póvoa da Isenta, 2011. Foto: Célia Gomes

Fig. 23 Póvoa da Isenta: vista parcial da oficina de olaria de Joaquim Miranda.

Fig. 24 Póvoa da Isenta: pormenor da porta de acesso à oficina de olaria de Joaquim Miranda.



Fig. 25 S. Domingos, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 26 S. Domingos, 2011. Foto: Célia Gomes

Fig. 25 São Domingos (Santarém): local onde antes existiu a oficina de olaria “Bonito” e hoje está instalado um prédio para habitação (pisos superiores) e lojas (piso térreo).

Fig. 26 São Domingos (Santarém): vista parcial do terreno existente na parte posterior do edifício visível na Fig. 25.



Fig. 27 Árgæa, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 29 Árgæa, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 28 Árgæa, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 30 Árgæa, 2011. Foto: Célia Gomes

Fig. 27 Árgæa: vista parcial exterior da casa de habitação e do edifício onde existiu a oficina de olaria de José Nunes e António Nunes. A oficina (construção à direita da imagem) foi adaptada para garagem e casa de arrumos.

Fig. 28 e 29 Árgæa: perspectiva do interior do edifício onde antes funcionou a oficina de olaria de José Nunes e António Nunes.

Fig. 30 Árgæa: aspecto do que resta dos tornos centenários (*pano, veio e cabeça da roda*), pertencentes aos oleiros José Nunes e António Nunes.



Fig. 31 Árgæa, 2011. Foto: Célia Gomes.



Fig. 32 Árgæa, 2011. Foto: Célia Gomes.



Fig. 33 Árgæa, 2011. Foto: Célia Gomes.



Fig. 34 Árgæa, 2011. Foto: Célia Gomes.



Fig. 35 Árgæa, 2011. Foto: Célia Gomes.



Fig. 36 Árgæa, 2011. Foto: Célia Gomes

Fig. 31 Árgæa: vista parcial do exterior da oficina de olaria de António Francisco Cardoso.

Fig. 32 Árgæa: vista parcial do exterior da oficina de olaria de António Francisco Cardoso. Pormenor do pátio murado.

Fig. 33 Árgæa: perspectiva do interior do edifício da oficina de olaria de António Francisco.

Fig. 34 Árgæa: aspecto do moinho (foca) de diluição de barros, com motor elétrico adaptado. Oficina de António Francisco Cardoso.

Fig. 35 Árgæa (Carreiro da Areia): vista parcial da jazida onde António Francisco Cardoso fazia a extração de barro *gordo*. Na imagem Francisco Valério Cardoso, filho do oleiro.

Fig. 36 Árgæa (Rua da Industria de Olaria): placa toponímica da rua que entronca com a “Rua da Indústria”, onde está situada a oficina de olaria de António Francisco Cardoso.



Fig. 37 Muge, 2010. Foto: Célia Gomes

Fig. 37 Muge: Gabriel Maria Rosa modelando um pote sobre o torno eléctrico.



Fig. 38 Muge, 2011. Foto: Célia Gomes

Fig. 38 Muge: Oficina de olaria de Gabriel Maria Rosa. Pormenor da fieira extrusora.



Fig. 39 Muge, 2010. Foto: Célia Gomes



Fig. 41 Muge, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 40 Muge, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 42 Muge, 2010. Foto: Célia Gomes

Fig. 39 Muge: vista parcial da fachada principal da oficina de olaria de Domingos Gomes da Silva.

Fig. 40 Muge: interior da oficina de olaria de Domingos Gomes da Silva. Pormenor do tanque de diluição das argilas (*barreiro*).

Fig. 41 Muge: exterior da oficina de olaria de Domingos Gomes da Silva. Pormenor do telheiro de armazenamento de louça para jardim.

Fig. 42 Muge: interior da oficina de olaria de Domingos Gomes da Silva. Pormenor do interior da câmara de cozedura do forno, com louça em estado cru.



Fig. 43 Muge, 2010. Foto: Célia Gomes



Fig. 44 Muge, 2010. Foto: Célia Gomes

Fig. 43 Muge: interior da oficina de olaria de Domingos Gomes da Silva. Na imagem o oleiro a proceder ao fecho da câmara de cozedura do forno, pelo sistema de empilhamento de tijolo burro.

Fig. 44 Muge: exterior da oficina de olaria de Domingos Gomes da Silva. Na imagem o oleiro a colocar lenha na “caldeira” do forno.



Fig. 45 Muge, 2010. Foto: Célia Gomes



Fig. 46 Póvoa da Isenta, 2010. Foto: Célia Gomes



Fig. 47 Póvoa da Isenta, 2010. Foto: Célia Gomes



Fig. 48 Póvoa da Isenta, 2010. Foto: Célia Gomes

Fig. 45 Muge: Oficina de olaria de Armindo Casaca. Pormenor do portão de entrada.

Fig. 46 Muge: interior da oficina de olaria de Armindo Casaca. Pormenor do torno eléctrico.

Fig. 47 Muge: vista parcial do forno.

Fig. 48 Muge: vista parcial do exterior da oficina. Na imagem o oleiro Armindo Casaca.



Fig. 49 Sardão, 2011. Foto: Célia Gomes.



Fig. 50 Sardão, 2011. Foto: Célia Gomes.



Fig. 51 Sardão, 2011. Foto: Célia Gomes.

Fig. 49, 50 e 51 Sardão (Rua das Olarias): rua periférica do aglomerado populacional. Os edifícios das oficinas de olaria já não existem, deram lugar às casas de habitação que se vêm nas imagens.

Fig. 52 e 53 Sardão (Escadinha das Olarias): perspectiva da escadaria com desembocadura na "Rua das Olarias".



Fig. 52 Sardão, 2011. Foto: Célia Gomes.

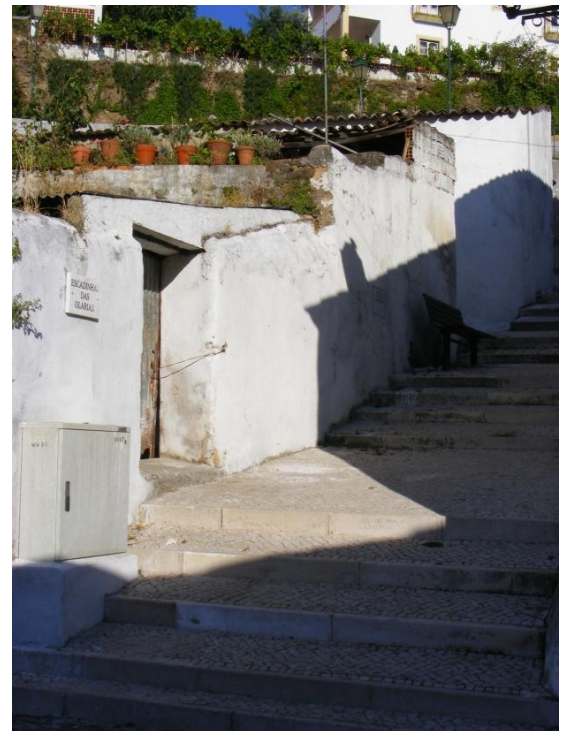


Fig. 53 Sardão, 2011. Foto: Célia Gomes.



Fig. 54 Sardoaal, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 56 Sardoaal, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 55 Sardoaal, 2011. Foto: Célia Gomes

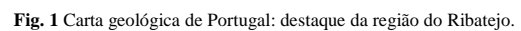


Fig. 57 Sardoaal, 2011. Foto: Célia Gomes

Fig. 54 e 55 Sardoaal (Vale da Gala): oficina de olaria de João Morgado, em estado de ruína.

Fig. 56 Sardoaal (Vale da Gala): perspectiva do espaço reservado à “eira”, contíguo à oficina de olaria.

Fig. 57 Sardoaal: perspectiva dos terrenos onde era feita a extração do barro *gordo*.



CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA DOS CENTROS OLEIROS DO DISTRITO DE SANTARÉM REPRESENTADOS NA COLEÇÃO DE OLARIA TRADICIONAL PORTUGUESA DE MANUEL DURÃO E MARIA HELENA LEMOS

CENTRO OLEIRO	ALMEIRIM ¹	ASSEICEIRA ²	ATALAIA ³
FREGUESIA	-	-	-
CONCELHO	-	Tomar	Vila Nova da Barquinha
OLEIRO(S) (nome)	António Guilherme José Gonçalves Calado	Luís Delgado Marques Lamaroso Mário Oliveira Figueiredo Américo Oliveira Figueiredo Manuel de Matos Pires António Figueiredo	José da Silva Maia (<i>José Midão</i>) José Maia Faria João do Rosário Silva Francisco do Rosário Silva Fernando do Rosário Silva } (<i>Irmãos Silva</i>)
APRENDIZAGEM	(*)	- Luís Delgado Marques Lamaroso (*) - Mário Oliveira Figueiredo e Américo Oliveira Figueiredo descendem de uma família de oleiros. - Manuel de Matos Pires (*) - António Figueiredo (*)	José da Silva Maia (*) José Maia Faria (*) Irmãos Silva - Aprenderam o ofício com o pai.
LOCAL DE TRABALHO	Morada: Rua do Pinhal – Almeirim. (?) (*) Oficina: (*)	Morada: - Oficinas de Mário Oliv. Figueiredo e Américo Oliv. Figueiredo: Santa Cita (Asseiceira) Oficina: (**)	Morada: - Oficina dos Irmãos Silva: Rua Paulino José Correia (Atalaia) Oficina: - Constituída por dois edifícios independentes (a oficina de modelação e a casa do forno), não compartimentados, com paredes de pedra e tijolo, cobertura com telha marselha, piso de terra batida; Armazenamento das argilas: - Exterior da oficina de olaria, sem qualquer proteção. Equipamento: - Um tanque, construído em alvenaria, para preparação das pastas; - Um moinho diluidor elétrico; - Uma fiação elétrica - Uma prensa elétrica; - Três tornos de madeira com motor elétrico adaptado; - Um forno de duas câmaras, com tecto abobadado, construído com tijolo burro sobre piso em declive; - Bancadas de madeira para colocação de louça em secagem. Utensilagem: - Desagregação das argilas: enxada; - Modelação e decoração das louças: cana, fio, raspadeira, formas de madeira.
LOCAL DE EXTRAÇÃO DAS ARGILAS	Desconhecemos os nomes dos locais de extração das argilas utilizadas nas produções de António Guilherme e de José Gonçalves Calado, porém, dada a proximidade das jazidas de Muge, poderá ter sido essa a proveniência.	- Oficinas de Mário Oliv. Figueiredo e Américo Oliv. Figueiredo: Vale de Asseiceira, situado a cerca de 500 metros da periferia do povoado.	- Oficina dos Irmãos Silva: Os barros “forte” e “fraco” provêm de jazidas situadas em Pedralva e Pederneira (estrada de ligação ao Entroncamento).
COZEDURA DA LOUÇA (material combustível)	(*)	- Oficinas de Mário Oliv. Figueiredo e Américo Oliv. Figueiredo: Eram utilizadas madeiras de eucalipto, pinheiro e caruma, provenientes de terrenos próximos às oficinas de olaria.	- Oficina dos Irmãos Silva: Madeira de pinho, proveniente de pinhais próximos de Atalaia.
PRODUÇÃO	Considerados apenas os modelos representados na Coleção, que são: assadores de castanhas, bacios, barris, jarros, mealheiros, potes (assados), pratos, saladeiras, tigelas.	- Oficinas de Mário Oliv. Figueiredo e Américo Oliv. Figueiredo: Até à década de 1980 produziu com regularidade: talhas, tarefas, vasos para recolha de resina, cafeteiras, barris, alcátruzes, cântaros, assadores de castanhas,	- Oficina dos Irmãos Silva: Até à década de 1980, a produção incluiu sobretudo: cântaros, púcaros, cafeteiras, painéis, barris, moringues, alcátruzes, pratos, tigelas, saladeiras, alguidares, potes, vasos, tachos, canecas, travessas, assadores de

¹ Vide Anexo 13, Figs. 1 e 2.

² Vide Anexo 13, Figs. 3 e 4.

³ Vide Anexo 13, Figs. 5-9.

		potes (asados), púcaros e fogareiros.	castanhas. - Linha produtiva ativa: tigelas (das <i>tigeladas</i>), vasos, tachos, jarros, canecas.
COMERCIALIZAÇÃO	Considerando a existência de feira e mercado em Almeirim, é possível que a venda de louça tivesse tido aí lugar.	- Oficinas de Mário Oliv. Figueiredo e Américo Oliv. Figueiredo: Venda nas próprias oficinas, feiras e mercados da região (Santa Cita, Tomar, Vila Nova da Barquinha, Constância, Entroncamento, etc.).	- Oficina dos Irmãos Silva: A venda do grosso da produção tem tido lugar na própria oficina.
OBSERVAÇÕES	- O <i>Boletim da Junta de Província do Ribatejo</i> , publicado em 1940, informa que nesse período existiam três oficinas de olaria em Almeirim. - No centro da vila de Almeirim, junto ao edifício dos Paços do Concelho, existe uma rua com o topónimo “Travessa da Olaria”, onde em tempos esteve instalada uma oficina de olaria (<i>vide</i> Anexo 13, Figs. 1 e 2). As fontes orais contactadas desconhecem, porém, por quem era gerida e quem nela laborava.	- No texto <i>Vaso de Barro para Separação do Azeite</i> (1969), Margarida Ribeiro refere que no ano de 1969 existiam em Asseiceira seis oficinas de olaria em laboração. - Atualmente, a produção de olaria em Asseiceira está sobretudo vocacionada para a louça de jardim, sendo residual a modelação de talhas de grandes dimensões que, entretanto, deixaram de ser utilizadas como contentores de líquidos e passaram a ser essencialmente procuradas como peças de uso decorativo. Coincidentemente, ou não, em espaço anexo à (única) oficina onde são fabricadas (<i>Cerâmica de José Miguel Figueiredo</i> ¹) existe um armazém onde são comercializadas plantas e equipamento para jardins. Entre a variedade de artigos à venda estão também presentes recipientes deste modelo cerâmico.	- O <i>Boletim da Junta de Província do Ribatejo</i> , editado em 1940, refere a antiguidade das olarias de Atalaia; o seu modo de produção rudimentar; e a sua rede de comercialização, abastecedora das feiras e mercados “de Tomar, Barquinha, Constância, Golegã, Torres Novas, etc.” (p.360).
SITUAÇÃO ATUAL	- Centro oleiro extinto.	- Centro oleiro ativo.	- Centro oleiro ativo.

CENTRO OLEIRO	CHAINÇA ²	CHAMUSCA	CONCAVADA ³
FREGUESIA	S. Vicente	-	-
CONCELHO	Abrantes	-	Abrantes
OLEIRO(S) (nome)	José António da Conceição Maria (Nasc. 25-04-1940)	- Desconhece-se o autor do único exemplar cerâmico representado na Coleção, proveniente de Chamusca.	Manuel Rosa Rodrigues Milheiro (Nasc. 18-08-1935, em Concovada)
APRENDIZAGEM	- Iniciou a profissão aos 15 anos de idade. O ensino do ofício foi conduzido pelo seu pai e o seu avô.	(*)	- Aprendeu com o pai, que já trabalhava na mesma oficina, em Concovada. - Trabalhou alguns anos em Mação, na oficina de António Rodrigues Milheiro, seu irmão. Fez um interregno na profissão e, no início da década de 1970, retomou a atividade na oficina que pertencera ao pai.
LOCAL DE TRABALHO	Morada: Rua dos Oleiros – Chainça. Oficina: - Constituída por dois edifícios independentes (a oficina de modelação e a casa do forno), não compartimentados, com paredes de pedra e tijolo, cobertura com telha de meia cana, e piso de terra batida; - Situada ao lado da casa de habitação do oleiro. Armazenamento das argilas: - Exterior da oficina de olaria, sem qualquer proteção. Equipamento: - Um tanque, construído em alvenaria, para preparação das pastas; - Teve moinho diluidor (<i>foca</i>) movido por um muar, mas foi desativado em meados da década de 1960. Desde então, o oleiro passou a amassar o barro com os pés; - Uma bancada de madeira para amassar e depurar o barro antes de ser modelado;	(*)	Morada: Arruamento periférico ao aglomerado urbano. Oficina: - Construção compartimentada com paredes de tijolo, cobertura com telha de meia cana, piso de cimento; - Contígua à casa de habitação do oleiro. Armazenamento das argilas: - Exterior da oficina de olaria, sob telheiro. Equipamento: - Um tanque, construído em alvenaria, para preparação das pastas; - Um moinho diluidor (<i>foca</i>), desativado em meados da década de 1970; - Uma fieira extrusora (adquirida na década de 1970); - Três tornos equipados com motor eléctrico; - Duas prensas eléctricas para moldagem de vasos para recolha de resina; - Dois fornos de câmara dupla, com tecto abobadado, construídos com tijolo burro sobre piso em declive;

¹ José Miguel Figueiredo é filho de Américo de Oliveira Figueiredo. Este último deixou de produzir louça e dedica-se somente à revenda de artigos cerâmicos.

² *Vide* Anexo 13, Figs. 10-14.

³ *Vide* Anexo 13, Figs. 15 e 16.

	<ul style="list-style-type: none"> - Dois tornos de madeira unidos por uma única bancada; - Um forno de duas câmaras, com tecto abobadado, construído com tijolo burro sobre piso em declive; - Pranchas de madeira para colocação de louça em secagem. <p>Utensilagem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Extração das argilas: enxada, picareta, pá; - Desagregação das argilas: enxada; - Modelação e decoração das louças: cana, fio, raspadeira, formas de madeira, carimbos (<i>marcadores</i>) feitos de barro. 		<ul style="list-style-type: none"> - Pranchas de madeira para colocação de louça em secagem. <p>Utensilagem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Extração das argilas: enxada, picareta, pá; - Desagregação das argilas: maço de ferro; - Modelação e decoração das louças: cana, esponja, fio de <i>nylon</i>, faca, pau pontiagudo (<i>pico de bordar</i>), carimbos (<i>marcadores</i>) feitos de barro, formas de madeira.
LOCAL DE EXTRAÇÃO DAS ARGILAS	<ul style="list-style-type: none"> - O “barro forte” e o “barro fraco” eram extraídos, pelo oleiro, em barreiros existentes na periferia de Chainça; - Na preparação de engobe era utilizada argila também proveniente de jazidas existentes em Chainça. 	<ul style="list-style-type: none"> - Dada a proximidade de jazidas de argilas a sul da Chamusca, no local designado por “Pereiro”, leva-nos a considerar como sendo esse o provável barreiro de recolha de matérias-primas. 	<ul style="list-style-type: none"> - O “barro fraco” provinha dos barreiros de Aldeia da Mata (Crato) e Penhascoso (Mação); - O “barro forte” era extraído em Casal Cortido (Abrantes); - Na preparação de engobe, era usado barro da Pucariça (arredores de Tramagal); - As argilas, adquiridas em troca de louça, eram extraídas pelo oleiro e pelo filho (António Rodrigues), e transportadas em camioneta própria.
COZEDURA DA LOUÇA (material combustível)	<ul style="list-style-type: none"> - Eram utilizadas madeiras de eucalipto, pinheiro e caruma, provenientes de terrenos situados nas proximidades da oficina de olaria, bem como aparas recolhidas em serrações existentes nos arredores. 	(*)	<ul style="list-style-type: none"> - Eram utilizadas madeiras de eucalipto, pinheiro e caruma, recolhidas em terrenos próximos da oficina de olaria.
PRODUÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> - Na década de 1980 produzia: alguidares, assadeiras, assadores de castanhas, barris, bebedouros, cafeteiras, cântaros, fogareiros, mealheiros, miniaturas de louça utilitária, panelas, potes (asados), púcaros, pratos, tachos, talhas, tigelas, vasos. - Produção descontinuada até essa década: “bilhas das estações”, bacios (tigelão ou tigela da casa), moringues, tigelas de fogo, ferrados. 	(*)	<ul style="list-style-type: none"> - Em meados da década de 1980 o modelo mais produzido era o vaso para recolha de resina. Na restante produção estava incluída a louça de uso doméstico (utilitária e também uma percentagem residual de objetos decorativos), de que são exemplo os alguidares, assadeiras, assadores de castanhas, bebedouros, cafeteiras, canecas, cântaros, comedouros, fogareiros, frigideiras, mealheiros, panelas, pratos, tachos, tigelas, vasos. - Produção descontinuada até essa década: bacios, barris, braseiras (bruxas), cantis, ferrados, francelas, jarros (picheiras), moringues, potes (asados), talhas, tigelas de fogo, ninhos para coelhos (coelheiras).
COMERCIALIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> - Enquanto trabalhou com o pai (até final da década de 1950), a louça era vendida nas feiras que se realizavam em Ponte de Sôr, Vila de Rei, Sobreira Formosa (Castelo Branco), Proença-a-Nova, Sardoal e Abrantes. No período subsequente a comercialização ficou limitada às feiras de Ponte de Sôr (meses de janeiro, março, outubro), mercado de Abrantes (todos os domingos) e na própria oficina. 	(*)	<ul style="list-style-type: none"> - Parte da produção era vendida nas feiras que se realizavam em Nisa, Ponte de Sôr, Tramagal, Gavião, Mação, São Miguel (Rio Torto), Pego, Mouriscas e Vale do Zebrinho. A restante era adquirida por revendedores nas instalações da oficina.
OBSERVAÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> - A esposa do oleiro, Emília Rosa Ramos Roseiro Maria (Nasc. 7-05-1943), colaborava na decoração, secagem, enformamento e venda das louças. 	<ul style="list-style-type: none"> - A escassa, diríamos mesmo nula, quantidade de dados reunidos não permitiu o preenchimento dos diferentes campos de informação associada ao centro oleiro de Chamusca. 	<ul style="list-style-type: none"> - A esposa do oleiro, Maria da Ascensão Roseiro Maia, colaborava na decoração da louça; - António José Maia Rodrigues, um dos três filhos do casal, colaborava em todas as etapas da cadeia de produção; - Os outros dois filhos, Carlos Alberto Maia Rodrigues e Joaquim Manuel Maia Rodrigues, tinham participações pontuais em algumas tarefas; - Nos períodos de maior produção de vasos para recolha de resina, o oleiro contratava mão-de-obra temporária para auxiliar na moldagem desses recipientes.

SITUAÇÃO ATUAL	- Centro oleiro extinto. - Edifício da oficina de José António Maria em avançado estado de ruína.	- Centro oleiro extinto.	- Centro oleiro extinto. - Edifício da oficina de Manuel Rosa Milheiro em avançado estado de ruína.
-----------------------	--	--------------------------	--

CENTRO OLEIRO	CORUCHE ¹	FAZENDAS DE ALMEIRIM ²	MAÇÃO ³
FREGUESIA	-	-	-
CONCELHO	-	Almeirim	-
OLEIRO(S) (nome)	António Cipriano Rodrigues Quintas	Filomeno Nunes (Nasc. 30-11-1919, em Muge. Falec. 10-07-1996)	António Rodrigues Milheiro (Nasc. 1-10-1918, em Alferrarede)
APRENDIZAGEM	(*)	- Iniciou a sua aprendizagem como oleiro aos onze anos de idade, na oficina de João Maia Faria (Muge).	- Aprendeu a profissão com o pai, em Alferrarede. Trabalhou mais tarde, em Penhascoso, na oficina de um irmão.
LOCAL DE TRABALHO	Morada: - Oficina de olaria: Rua Santo Antonino. - Loja: Rua do Lagar. Oficina: (*)	Morada: Local conhecido por “Serra” (junto a uma fábrica de tijolo), em Fazendas de Almeirim. Oficina: - Construção compartimentada com paredes de tijolo, cobertura com telha marselha, piso de terra batida; - Contígua à casa de habitação do oleiro. Armazenamento das argilas: - Exterior da oficina de olaria, sem qualquer proteção. Equipamento: - Um tanque, construído em alvenaria, para preparação das pastas; - Um torno de madeira com eixo de ferro; - Um forno de duas câmaras, com tecto abobadado, sem chaminé, construído com tijolo burro sobre piso em declive; - Pranchas de madeira para colocação de louça em secagem; - Teve moinho diluidor (<i>foca</i>) movido por um muar, mas foi desativado no final da década de 1960. Desde então, o barro passou a ser amassado com os pés, numa “eira” situada no recinto exterior da oficina. Utilisagem: - Extração das argilas: enxada, picareta, pá; - Desagregação das argilas: maço de ferro; enxada; - Modelação e decoração das louças: cana, trambolho, esponja, fio de <i>nylon</i> , carimbos (marcadores) feitos de barro, formas de madeira.	Morada: Rua do Oleiro (antes denominada Rua da Ladeira) – Mação. Oficina: - Construção compartimentada com paredes de pedra, cobertura com telha de meia cana, piso de terra batida; - Afastada da casa de habitação do oleiro. Armazenamento das argilas: - Exterior da oficina de olaria, sem qualquer proteção. Equipamento: - Um tanque, construído em alvenaria, para preparação das pastas; - Um moinho diluidor (<i>foca</i>), instalado no exterior do edifício da oficina e movido por um muar; - Uma extrusora metálica (suporte e funcionamento similares a uma seringa) para moldagem de asas; - Um torno de madeira; - Um forno de duas câmaras, com tecto abobadado, sem chaminé (por ter ruído), construído com pedra (revestida com tijolo burro) sobre piso em declive; - Pranchas de madeira para colocação de louça em secagem. Utilisagem: - Extração das argilas: enxada, picareta, pá; - Desagregação das argilas: enxada; - Modelação e decoração das louças: ferro, pontiagudo (furador), raspadeira de ferro, cana, fio de arame, carimbos (marcadores) feitos de arame, formas de madeira.
LOCAL DE EXTRAÇÃO DAS ARGILAS	- Desconhecemos os nomes dos locais de extração das argilas utilizadas nas produções de António Cipriano Rodrigues Quintas, contudo, mercê da existência de barreiros em Coruche, poderemos admitir como porvável essa proveniência.	- O “barro fraco” utilizado na modelação de louça de ir ao lume, era extraído, pelo oleiro, num barreiro (<i>Canto dos Barreiros</i>) existente na periferia de Fazendas de Almeirim; - O “barro forte”, de uso predominante nas pastas para modelação de recipientes de grande volume e/ou contentores de líquidos, era adquirido em Alpiarça; - Na preparação de engobes para fins decorativos, usava caulino (Rio Maior) e barro de tonalidade branca (cor da argila calcinada) extraído em barreiros nos arredores de Gouxaria (Alcanena) e Coruche; - As argilas, compradas e extraídas pelo oleiro, eram transportadas em carroça ou num trator fretado.	- Utilizava “barro forte”, proveniente de um barreiro situado em Monte Penedo, e “barro fraco” extraído em Penhascoso; - Na preparação de engobes para fins decorativos utilizava argila proveniente de Pucariça; - As argilas, compradas e extraídas pelo oleiro, com a ajuda do genro e do cunhado, eram transportadas em trator fretado.
COZEDURA DA LOUÇA (material combustível)	(*)	- Eram utilizadas madeiras de eucalipto, pinheiro e caruma recolhidas em terrenos	- Eram utilizadas madeiras de eucalipto, pinheiro e caruma recolhidas em terrenos

¹ Vide Anexo 13, Figs. 17 e 18.

² Vide Anexo 13, Figs. 19 e 20.

³ Vide Anexo 13, Figs. 21 e 22.

		próximos da oficina de olaria.	próximos da oficina de olaria.
PRODUÇÃO	- Até à década de 1980 a produção incluiu: alguidares, assadeiras, assadores de castanhas, bacios, cafeteiras, canjirões, cântaros, fogareiros, mealheiros, palmatórias, panelas, potes (asados), púcaros, perfumadores, saladeiras, tigelas.	- Até à década de 1980 produziu: alguidares, alguidares escoadores, assadeiras, assadores de castanhas, bacios, barris, bebedouros, cafeteiras, canecas, candeias, canjirões, cântaros, cantis, chávenas, comedouros, fogareiros, frigideiras, garrações, leiteiras, mealheiros, moringues, panelas, perfumadores, potes (asados), pratos, saladeiras, tachos, talhas, terrinas, tigelas, vasos, vinagreiras.	- Até à década de 1980 produziu: alcatruzes, alguidares, alguidares escoadores, assadeiras, assadores de castanhas, assadores de chouriços, bacios, barris, cafeteiras, canjirões, cântaros, cantis, comedouros, fogareiros, frigideiras, garrações, manilhas, moringues, panelas, potes (asados), pratos, saladeiras, tachos, talhas, tigelas, vasos para recolha de resina (canecos), vinagreiras. - Produção descontinuada até essa década: alcatruzes, alguidares escoadores, bacios, manilhas, moringues.
COMERCIALIZAÇÃO	- A louça era vendida nas instalações da oficina e feiras das localidades mais próximas (ex: Coruche, nomeadamente na Feira de S. Miguel, de 29 de Setembro a 1 de Outubro).	- A louça era vendida nas instalações da oficina a consumidores finais e a revendedores.	- Antes da década de 1980, o oleiro vendia louça nas feiras de Evendos, Amêndoa e Carvoeiro. No período subsequente a comercialização passou a ser feita na oficina de olaria e a participação em feiras ficou limitada àquelas que tinham lugar em Mação (Janeiro, Abril, Julho, Agosto, Novembro).
OBSERVAÇÕES	- No final da década de 1950, Margarida Ribeiro dizia que na vila de Coruche tinha falhado “a industrialização da cortiça; falhado o fabrico de esmalte e de massas alimentícias, apenas o fabrico de telha e tijolo, a olaria, a panificação, o descasque de arroz e a moagem, a lagaragem, a serralharia e a latoaria, encontraram florescimento” (1959: 164). - No texto <i>Um Olhar Sobre Coruche</i> , Heraldito Bento (2003) refere várias unidades de produção cerâmica existentes no concelho, “como a Cersan e a Cerâmica do Bairro da Areia, duas boas empresas do ramo. Na olaria, infelizmente, já não existe nenhuma unidade” (p. 21). Este mesmo autor informa ainda que no ano de 1789 existiam em Coruche três oleiros.	- Este oleiro trabalhou em Lisboa, Fuseta, Redondo, Estremoz, Flor da Rosa, Santarém (<i>Olaria Bonito</i>), Caldas da Rainha, Coruche, Muge, Almeirim e Fazendas de Almeirim; experiência que lhe terá proporcionado a aprendizagem de novas técnicas e que, de algum modo, vieram a influenciar o seu modo de produção. - Estabeleceu-se por conta própria no ano de 1959, em Fazendas de Almeirim, em oficina arrendada. Teve dois colaboradores até cerca do ano de 1970. Devido à escassez de encomendas, trabalhou sozinho e sem horário regular nos anos subsequentes. Contou com a ajuda esporádica da esposa, na recolha das argilas e de lenha, bem como no enformamento e desenformamento da louça.	- Em 1942 o oleiro António R. Milheiro foi residir para Mação, estabeleceu-se por conta própria em oficina arrendada e, desde então, trabalhou em colaboração com a mulher, Carmelinda de Oliveira, que se dedicava à decoração, enformamento e desenformamento da louça. - Teve colaboração temporária do seu irmão Manuel Rosa Rodrigues Milheiro, do genro e do cunhado. - O genro e o cunhado colaboravam sobretudo na extração das argilas. - Na década de 1980, os períodos de atividade estavam reduzidos aos meses compreendidos entre Abril e Outubro. O restante tempo era ocupado em trabalhos agrícolas, por conta de outrem.
SITUAÇÃO ATUAL	- Centro oleiro extinto. - Edifício da oficina de António Cipriano Quintas remodelado. Adaptado para casa de habitação.	- Centro oleiro extinto. - Edifício da oficina de Filomeno Nunes demolido.	- Centro oleiro extinto (existe informação de que se manteve activo até ao ano 2001). - Edifício da oficina, de António Milheiro, demolido. No terreno onde estava implantado foi construído um campo de futebol.

CENTRO OLEIRO	PÓVOA DA ISENTA ¹	SANTARÉM (S. DOMINGOS) ²	ÁRGEA ³	MUGE ⁴	SARDOAL ⁵
FREGUESIA	-	-			
CONCELHO	Santarém	-			
OLEIRO(S) (nome)	Joaquim Miranda (Olaria Moderna) (Nasc. 28-09-1919)	Zeferino Ferreira Bonito (Olaria Bonito)			
APRENDIZAGEM	- Iniciou a aprendizagem aos 17 anos de idade, numa oficina em Santarém.	- Iniciou a aprendizagem com o pai.			
LOCAL DE TRABALHO	Morada: Rua dos Pinheirinhos, 14 – Póvoa da Isenta Oficina: - Construção compartimentada com paredes de tijolo, cobertura com telha de meia cana, piso de terra batida; - Afastada da casa de habitação do oleiro (≈500m). Armazenagem das argilas: - Interior da oficina. Equipamento: - Dois tanques, construídos em alvenaria,	Morada: Junto à rotunda de S. Domingos (Santarém) Oficina: - Edifício compartimentado, construído em alvenaria. Armazenagem das argilas: - Exterior da oficina de olaria. Equipamento: - Um moinho diluidor de argilas, movido por ação de um motor elétrico; - Um torno de madeira e três tornos metálicos equipados com motor elétrico;			

¹ Vide Anexo 13, Figs. 23 e 24.

² Vide Anexo 13, Figs. 25 e 26.

³ Vide Anexo 13, Figs. 27-36.

⁴ Vide Anexo 13, Figs. 37-48.

⁵ Vide Anexo 13, Figs. 49-57.

	<p>para preparação das pastas;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Um moinho diluidor (activado na década de 1940 e desativado na década de 1980); - Dois tornos de madeira com eixo de ferro; - Dois fornos de duas câmaras, com tecto abobadado e chaminé, construídos com tijolo burro sobre piso em declive; - Pranchas de madeira para colocação de louça em secagem. <p>Utensilagem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Extração das argilas: enxada; - Desagregação das argilas: maço de ferro; - Modelação e decoração das louças: cana, fio de arame, esponja, raspadeira de ferro, formas de madeira. 	<ul style="list-style-type: none"> - Um forno com câmara para combustão de lenha e um forno com funcionamento a gás (estrutura metálica, revestida no interior com tijolo refratário e fibra de vidro); - Um diluidor elétrico para preparação de vidrados; - Pistola de vidragem. <p>Utensilagem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Extração das argilas: enxada; - Dsegregação das argilas: enxada; - Modelação e decoração das louças: cana, fio de nylon, esponja, formas de madeira, pinça de vidragem. 			
LOCAL DE EXTRAÇÃO DAS ARGILAS	<ul style="list-style-type: none"> - O “barro forte” e o “barro fraco” eram extraídos em barreiros existentes na localidade. - As argilas eram extraídas pelo oleiro e adquiridas em troca de louça. 	<ul style="list-style-type: none"> - As argilas eram provenientes de barreiros situados em Alpiarça. 			
COZEDURA DA LOUÇA (material combustível)	<ul style="list-style-type: none"> - Eram utilizadas madeiras de eucalipto, pinheiro e caruma, provenientes de terrenos situados nas proximidades da oficina de olaria, e aparas recolhidas em serrações existentes na mesma localidade. 	<ul style="list-style-type: none"> - Na década de 1980 e período subsequente, as cozeduras das louças eram processadas no forno a gás. 			
PRODUÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> - Até à década de 1980 produziu essencialmente: alguidares, assadeiras, assadores de castanhas, assadores de chouriços, bebedouros, cafeteiras, canjirões, cântaros, comedouros, frigideiras, fogareiros, manilhas, panelas, pratos, saladeiras, tachos, tigelas, vasos. <p>Produção descontinuada antes daquela década: bacios, potes (asados), alguidares escoadores, talhas, cantis, braseiras.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Até à década de 1980 produziu, entre outros modelos: alguidares, alguidares escoadores, assadeiras, assadores de castanhas, bacios, barris, bebedouros, cafeteiras, canecas, canjirões, cântaros, cantis, fogareiros, frigideiras, garrações, leiteiras, mealheiros, miniaturas de louça utilitária, panelas, perfumadores, potes (asados), pratos, saladeiras, tachos, tigelas, vasos. 			
COMERCIALIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> - Parte da produção era vendida no mercado semanal de Póvoa da Isenta e Marinhas (Salvaterra de Magos). A restante era adquirida por revendedores, na própria oficina. 	<ul style="list-style-type: none"> - A louça produzida era vendida nas instalações da oficina e também nas feiras anuais e mercados quinzenais de Santarém. A aquisição era feita por compradores da região e por revendedores de Portimão, Beja, Sintra, Monte Real, Coimbra. - Exportava para Inglaterra e Suíça. 			
OBSERVAÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> - Aos 19 anos de idade Joaquim Miranda foi trabalhar para a oficina de olaria de Manuel João Doutor, em Marinhas, e aí permaneceu até 1950, ano em que se estabeleceu por conta própria, em Póvoa da Isenta. - Durante cerca de 15 anos manteve três oleiros (oficiais) a trabalhar na oficina, dedicando-se sobretudo à produção de manilhas. Depois desse período, dispensou os funcionários e passou a produzir somente louça utilitária. - O oleiro não aplicava qualquer decoração na louça. 		<ul style="list-style-type: none"> - Sobre este centro é apresentada informação desenvolvida nas páginas 101-107 do Volume I da tese. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sobre este centro é apresentada informação desenvolvida nas páginas 93-101 do Volume I da tese. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sobre este centro é apresentada informação desenvolvida nas páginas 107-113 do Volume I da tese.
SITUAÇÃO ATUAL	<ul style="list-style-type: none"> - Centro oleiro extinto. - Edifício da oficina de Joaquim Miranda em avançado estado de ruína. 	<ul style="list-style-type: none"> - Centro oleiro extinto. - Edifício da oficina de olaria de Zeferino Bonito demolido. No mesmo lugar foi construído um prédio de habitação. 			

Legenda:

(*) Pesquisa impossibilitada. Não foi localizado qualquer informante.

(**) Pesquisa impossibilitada. Acesso às instalações vedado.



Fig. 1 Instalação de maquinaria para extração de areias na margem esquerda do rio Tejo, Local onde existiam restos arqueológicos de um forno cerâmico datado do período romano. Porto Sabugueiro (Muge), 2011.

Foto: Célia Gomes

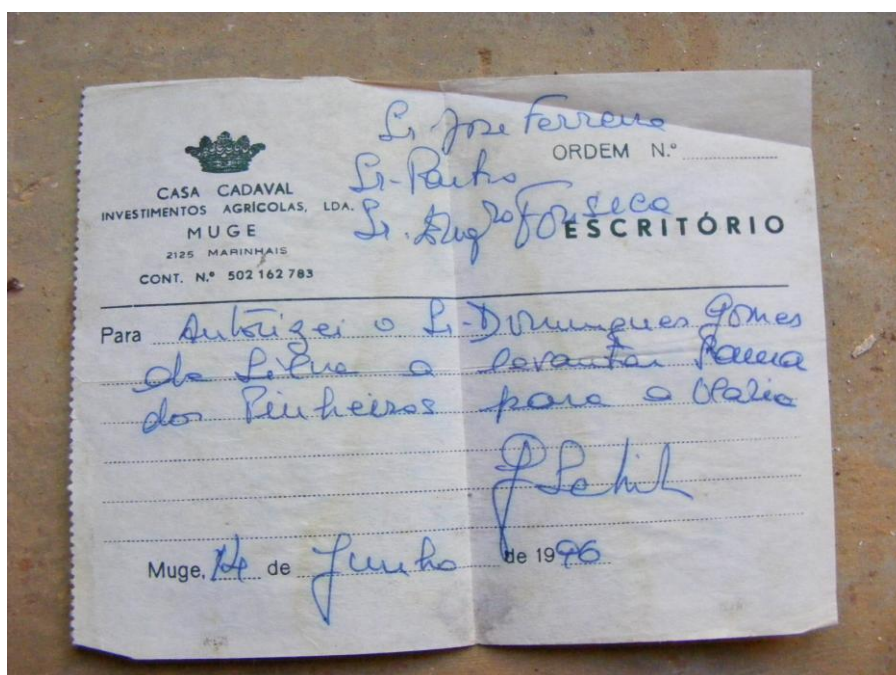


Fig. 2 Documento que autoriza a recolha de lenha na herdade *Casa Cadaval*, emitido e entregue ao oleiro Domingos Gomes da Silva, por Graziela Álvares Pereira de Melo, filha de Olga de Cadaval e do conde alemão Schönborn-Wiesentheid. Muge, 2011.

Foto: Célia Gomes



Fig. 3 Cântaro de barro adaptado para suporte de canetas. Muge (oficina de olaria de Domingos Gomes da Silva), 2011.
Foto: Célia Gomes



Fig. 4 Tarefa de azeite. Asseiceira (fábrica de cerâmica de José Miguel Figueiredo, filho do oleiro Américo Oliveira Figueiredo), 2011.
Foto: Célia Gomes



Fig. 5 Provetes obtidos por extrusão, feitos a partir de amostras de argilas e pastas provenientes de Árgea e Muge. Caldas da Rainha (laboratório do CENCAL), 2012.
Foto: Célia Gomes

**OFICINAS DE OLARIA: SUA DISTRIBUIÇÃO PELAS FREGUESIAS DO DISTRITO DE SANTARÉM,
NO ANO DE 1940.**

FREGUESIA	CONCELHO	PRESEÇA DE OLARIAS		FREGUESIA	CONCELHO	PRESEÇA DE OLARIAS	
		SIM	NÃO			SIM	NÃO
	Abrantes				Rio Maior		
S. João Baptista (Abrantes)			X	Alcobertas			X
S. Vicente (Abrantes)		X		Arruda dos Pisões		X	
Aldeia do Mato			X	Azambujeira			X
Alvega		X		Fráguas			X
Bemposta		X*		Cortiçada		X	
Martinchel			X	Rio Maior		X	
Mouriscas		X		S. João da Ribeira			X
Pego			X	Vila da Marmeleira			X
Rio de Moinhos			X		Salvaterra de Magos		
Rossio ao Sul do Tejo		X		Marinhais		X	
São Facundo		X		Muge		X	
S. Miguel do Rio Torto		X		Salvaterra de Magos			X
Souto		X			Santarém		
Tramagal		X		Abitureiras			X
	Alcanena			Abra		X*	
Alcanena			X	Achete			X
Bogalhos			X	Alcanede		X*	
Espinheiro		X		Alcanhões			X
Louriceira			X	Almoster		X	
Malhou		X*		Amiais de Baixo		X***	
Minde		X		Arneiro das Milharças		X*	
Moitas Venda			X	Azóa de Baixo			X
Monsanto			X	Azóa de Cima			X
Serra de Santo António			X	Casével			X
Vila Moreira			X	Moçarra			X
	Almeirim			Pernes			X
Almeirim		X		Pombalinho			X
Benfica do Ribatejo			X	Póvoa da Isenta		X*	
Raposa			X	Póvoa de Santarém			X
Alpiarça		X		Romeira			X
	Azambuja			Santa Iria da Ribeira de Santarém		X	
Alcoentre		X*		Santarém		X*	
Aveiras de baixo			X	S. Vicente do Paul			X
Aveiras de cima		X		Tremez		X*	
Azambuja			X	Vale de Figueira			X
Manique do Intendente			X	Vale de Santarém			X
Vale do Paraíso			X	Vaqueiros			X
Vila Nova da Rainha			X	Várzea			X
Vila Nova de São Pedro			X		Sardoal		
	Vila Nova da Barquinha			Alcaravela			X
Atalaia		X		Santiago de Montalegre			X
Praia do Ribatejo		X**		Sardoal		X	
Tancos			X		Tomar		
Vila Nova da Barquinha			X	Alviobeira			X
	Benavente			Assiceira		X	
Benavente		X***		Beberriqueira			X
Samora Correia			X	Bezлга			X
Santo Estevão			X	Carregueiros		X*	
	Cartaxo			Casais			X
Cartaxo			X	Junceira			X
Ereira			X	Madalena			X
Lapa			X	Olalhas			X
Pontével		X		Paialvo			X
Valada			X	Pedreira			X
Vale da Pinta			X	Sabacheira			X
Vila Chã de Ourique			X	Serra			X
Chamusca		X		Santa Maria dos Olivais (Tomar)		X*	
Chouto		X		S. João Baptista (Tomar)		X	
Pinheiro Grande		X			Torres Novas		
Ulme			X	Alcorochel		X	
Vale de Cavalos			X	Assentiz		X*	
	Constância			Brogueira		X*	
Constância			X	Chancelaria			X
Montalvo			X	Lapas			X
Santa Margarida da Coutada			X	Olaia		X	
	Coruche			Paço			X
Coruche		X		Parceiros da Igreja			X
Couço		X		Pedrogão		X	
	Ferreira do Zêzere			Riachos			X
Águas Belas		X*		Ribeira Branca		X	
Areias			X	Salvador (Torres Novas)			X
Bêco			X	Santa Maria (Torres Novas)			X
Chãos			X	São Pedro (Torres Novas)			X
Dornes			X	Santiago (Torres Novas)		X	
Ferreira do Zêzere			X	Zibreira			X
Igreja Nova do Sobral		X*			Vila Franca de Xira		
Paio Mendes			X	Alhandra		X*	
Pias			X	Alverca			X
	Golegã			Cachoeiras			X
Azinhaga		X		Calhandriz			X
Golegã			X	Castanheira do Ribatejo			X
	Ponte de Sôr			Póvoa de Santa Iria			X
Gaveias			X	S. João dos Montes			X
Montargil			X	Vialonga			X
Ponte de Sôr		X		Vila Franca de Xira		X	

Legenda: (*) Unidades de fabrico de telha e tijolo (**) Unidades de fabrico de tijolo (***) Unidades de fabrico de telha

MAPA DO DISTRITO DE SANTARÉM

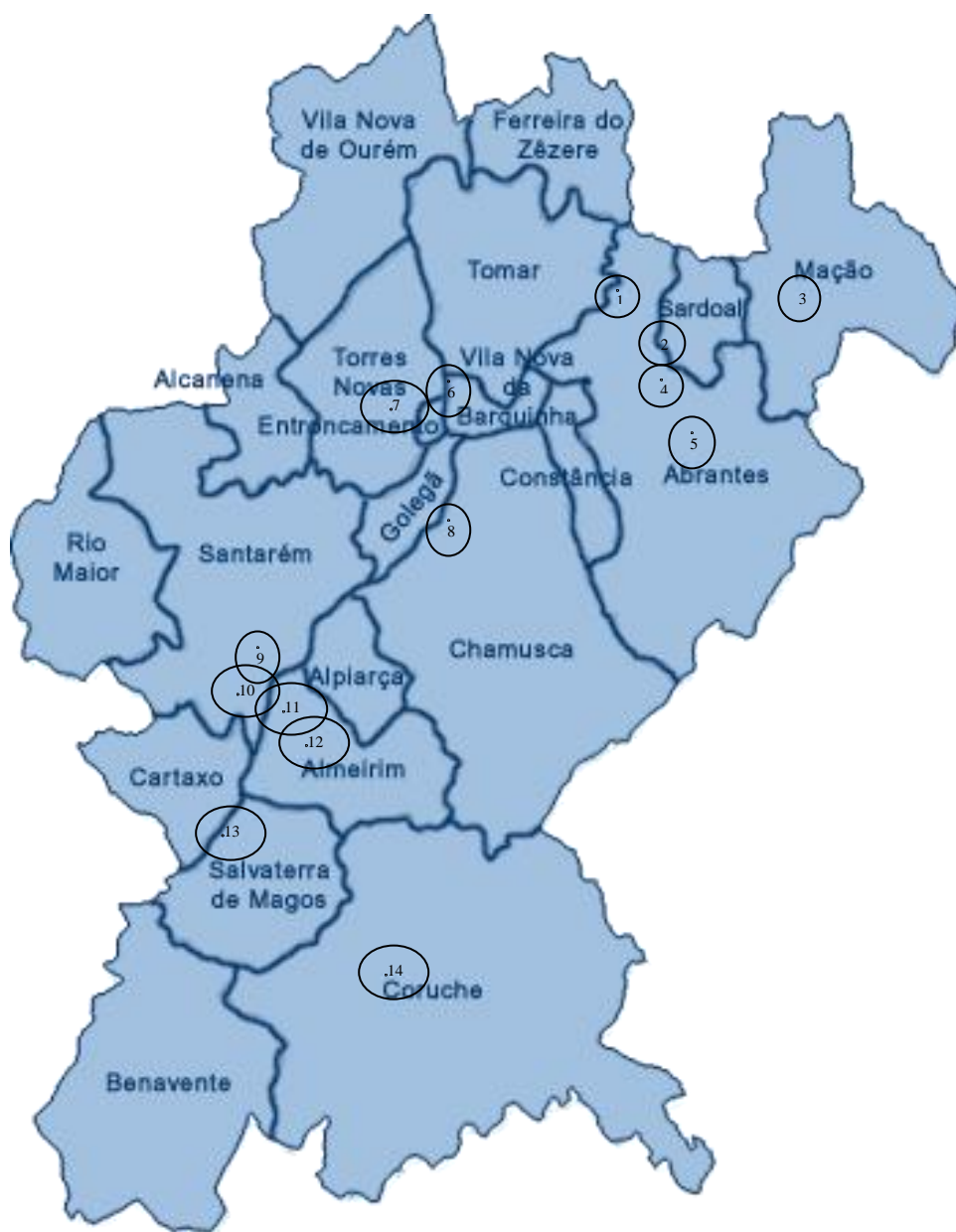


Fig. 1 Mapa: distribuição geográfica dos concelhos de Santarém e localização dos centros oleiros representados na Coleção de Olaria Tradicional Portuguesa de Manuel Durão e Maria Helena Lemos

Legenda da localização dos centros oleiros:

- | | |
|----------------|----------------------------|
| 1 - Atalaia | 8 - Chamusca |
| 2 - Sardoal | 9 - S. Domingos (Santarém) |
| 3 - Mação | 10 - Póvoa da Isenta |
| 4 - Chainça | 11 - Almeirim |
| 5 - Concavada | 12 - Fazendas de Almeirim |
| 6 - Asseiceira | 13 - Muge |
| 7 - Árgea | 14 - Coruche |



Fig. 2 Mapa*: rede de caminhos-de-ferro em Portugal (1877). Pormenor da distribuição do traçado ferroviário no distrito de Santarém.

(*) Documento disponível na Biblioteca Municipal de Santarém.

MATÉRIAS-PRIMAS PARA ENGOBES



Fig. 1 – Muge, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 2 – Muge, 2011. Foto: Célia Gomes

Fig. 1 – Argila crua, em bruto, utilizada como engobe para decoração de louças. A amostra foi recolhida na oficina de olaria de Domingos Gomes da Silva (Muge) e a sua extração foi feita num barreiro em Caldas da Rainha.

Fig. 2 – Argila, em bruto, cozida. Na imagem a mesma amostra de argila que aparece na Fig.1. A mudança de coloração deve-se à queima de matéria orgânica, existente na sua composição, durante o processo de cozedura.



Fig. 3 – Árgea, 2011. Foto: Célia Gomes



Fig. 4 – Árgea, 2011. Foto: Célia Gomes

Fig. 3 – Caulino cru, em bruto, utilizado como engobe para decoração de louças. A amostra foi recolhida na oficina de olaria de António Francisco Cardoso (Árgea) e a sua extração foi feita num barreiro em Árgea.

Fig. 4 – Caulino, em bruto, cozido. Na imagem a mesma amostra de argila que aparece na Fig. 3.

TORNO ALTO DE OLEIRO



Fig. 1 – Torno alto¹

Domingos Gomes da Silva

1990

Madeira; ferro

120x85,5x110cm

Proveniência: Muge, Salvaterra de Magos

Doado ao Museu Nacional de Etnologia, em 2010

Ref.ª BK.894

O exemplar que vemos na imagem foi construído no início da década de 1990 por Domingos Gomes da Silva, cerca de 10 anos depois deste oleiro se ter estabelecido por conta própria e como arrendatário da oficina de olaria situada no n.º 5 da Rua Infante D. Henrique, em Muge. Esteve em funcionamento até à data da sua doação ao Museu Nacional de Etnologia (19/04/2010), mantendo-se em bom estado de conservação e funcionamento. Assemelha-se muito aos tornos ainda usados de Norte a Sul de Portugal e apresenta uma tipologia que se situa no fim duma longa evolução técnica, resultante de aperfeiçoamentos sucessivos. É frequente apelar de “torno” rodas giratórias que são, na realidade, exemplares correspondentes a outras fases desse processo evolutivo e, por esse motivo, desapossados das características do verdadeiro torno.

Sobre a origem da roda de oleiro, existem estudos arqueológicos que corroboram o seu aparecimento nos finais do quarto milénio a. C., na região da Mesopotâmia. Mais tarde, cerca de três mil anos a. C., o seu uso terá sido introduzido no Egito. Daí, terá passado para Creta (≈ 1600 a.C.), e depois para a Grécia continental. Quinhentos anos antes de Cristo, o seu ciclo de expansão estendia-se já a boa parte da Europa Ocidental, nomeadamente à região da costa mediterrânica.

Falar do aparecimento da roda de oleiro não significa que estejamos a falar de um objecto com as mesmas características técnicas daquilo que hoje designamos por “torno”, e menos ainda que os processos empregues anteriormente tivessem dado lugar imediato aos usados na técnica do torno. A roda resulta naturalmente de um suporte fixado sob uma base plana, ou côncava, em que é assente o barro que se pretende modelar, e ao qual se sucederam, segundo alguns autores, mais duas fases evolutivas: a **mesa giratória sem eixo** e a **mesa giratória com eixo e roda dupla**. Nos modelos que correspondem à segunda fase de evolução, a roda, acionada pela mão do oleiro, adquire velocidades reduzidas, deixando apenas uma mão livre para modelar. Quando são utilizadas as

¹ Foto: Célia Gomes

duas mãos para trabalhar o barro, a roda permanece, necessariamente, imóvel. Este tipo de roda perdurou durante cerca de 3000 anos, mas ao longo desse período foram sendo introduzidas variantes no modo de trabalhar com ela; a conjugação de forças de dois indivíduos – um a modelar e outro a fazer girar a roda – permitiu aumentar a velocidade, conferir melhor qualidade às peças executadas e aumentar o volume de produção.

No decorrer do período helénico começaram a ser difundidas as **rodas (mesas) giratórias assentes num eixo**, que encaixa numa base de madeira em forma de cruz, com altura suficiente para permitir ao oleiro acioná-las com os pés e com as mãos. Tecnicamente, houve um progresso em relação aos modelos anteriores, contudo, ainda não comparável ao torno de duas rodas.

O **torno de oleiro** tem derivação direta do modelo de roda descrito anteriormente, surge no período da Idade Média, e nele o eixo adquire maior altura; colocando-se no seu topo um disco de reduzidas dimensões, e na base um disco de diâmetro maior. Enquanto trabalha, o oleiro permanece sentado, dispondo sempre das duas mãos para modelar o barro, mantendo, simultaneamente, a roda volante em movimento sempre que é acionada com o pé.

Da grande importância que o torno de madeira teve no passado, ele chega aos nossos dias quase só por revivalismo e cede progressivamente lugar ao torno de estrutura metálica equipado com motor eléctrico.

MATÉRIAS-PRIMAS: CARACTERÍSTICAS

Neste trabalho não deixamos de ter em conta a importância da elaboração de uma descrição aproximada das características da principal matéria de constituição dos objetos estudados: a argila. Realizamos uma recolha de amostras nos três centros selecionados para estudo de caso e procedemos à análise laboratorial de todas elas. Os resultados das variáveis relacionadas com a composição química e características plásticas das amostras recolhidas são aqui apresentados em tabelas que identificam caso a caso.

ANÁLISE DAS PASTAS E ARGILAS: METODOLOGIA ADOPTADA

Durante o trabalho de campo realizado em Muge e Árgêa, foram recolhidas, nas oficinas de Domingos Gomes da Silva e António Francisco Cardoso, amostras de argilas em estado bruto e pastas preparadas para modelação. Dada a situação de extinção do centro oleiro de Sardoal e o desaparecimento de todos os vestígios relacionados com as matérias-primas empregues na produção desenvolvida pelo oleiro João Morgado, não foi possível obter qualquer material argiloso em estado cru. A recolha ficou circunscrita a amostras de louça vermelha (cacos de peças cozidas).

A cada amostra de matéria-prima crua foi adicionada água. Depois de diluídas, as pastas foram vertidas diretamente sobre placas de gesso para lhes ser retirado o excedente de água e adquirirem uma consistência pastosa (moldável). As argilas, por sua vez, foram submetidas a uma passagem prévia por um peneiro de malha larga (10 mesh)¹ e só depois expostas àquele processo de eliminação parcial da água.

Atingida a consistência pastosa, cada preparado foi amassado e colocado em máquina extrusora, para a obtenção de provetes (Comp: 10cm | Ø: 1cm)².

COMPOSIÇÃO QUÍMICA³

Para a avaliação da composição química de cada amostra de argila e pasta cerâmica foi utilizado o método de análise por espectrometria de fluorescência de raios-X, determinando-se para cada um dos principais componentes mineralógicos as seguintes proporções:

AMOSTRA (Ref.)	DESIGNAÇÃO	LOCAL DE EXTRAÇÃO	PROVENIENTE DA OFICINA DE:	(Valor percentual)								(Valor mg/kg)				
				SiO ₂	Al ₂ O ₃	Fe ₂ O ₃	K ₂ O	Na ₂ O	TiO ₂	CaO	MgO	Ba	Zr	Sr	Rb	Mn
M-CG 01	Pasta crua*	-	Ant.º Cardoso (Árgêa)	65,61	20,11	7,62	3,28	0,29	0,86	0,45	1,65	527	232	42	158	200
M-CG 02	Argila (barro gordo)	Carreiro da Árcia	Ant.º Cardoso (Árgêa)	76,15	20,14	7,16	3,53	0,32	0,96	0,41	1,56	475	266	46	162	185
M-CG 03	Argila (barro gordo)	Casa Cadaval (Vale Calhã)	Domingos Silva (Muge)	66,39	19,09	6,74	3,37	0,35	0,67	0,20	1,38	682	157	63	220	210
M-CG 04	Argila (barro magro)	Alcanede	Domingos Silva (Muge)	74,03	17,49	5,38	2,93	0,67	0,82	0,26	1,06	469	341	53	149	160
M-CG 05	Pasta crua*	-	Domingos Silva (Muge)	73,80	17,56	5,47	3,03	0,89	0,92	0,31	1,20	347	379	54	152	173
M-CG 06	Pasta cozida** (frag.to tijolo burro)	-	João Morgado (Sardoal)	68,15	17,26	7,08	2,09	0,43	1,10	0,55	1,74	651	316	49	99	395
M-CG 07	Pasta cozida* (frag.to alguidar)	-	João Morgado (Sardoal)	66,64	19,61	6,65	2,80	0,28	0,98	0,24	1,37	630	250	50	160	220

Quadro 1 – Identificação da composição química de amostras de pastas e argilas recolhidas em Árgêa, Muge e Sardoal: resultados analíticos obtidos, após normalização para uma base de 100% em peso da amostra.

(*) Preparado composto pela mistura de barro gordo com barro magro.

(**) Preparado composto por barro magro.

Feita a observação a duas pastas, três argilas e dois fragmentos de louça cozidos, verificamos que todas as amostras, dos diferentes agrupamentos, revelam teores, ainda que sem oscilações muito significativas, distintos nos seus elementos.

¹ Utilizámos este processo de depuração das argilas na tentativa de obter resultados próximos daqueles que são conseguidos no método utilizado pelos oleiros ao “catarem” o barro.

Uma característica frequente nos barros utilizados nestas olarias é o seu elevado teor de resíduo. Ao ser determinada a quantidade de resíduo existente numa pasta ficamos com a indicação do grau de moagem a que tenha sido submetida e à qualidade da depuração realizada. Os valores serão tanto mais elevados quanto menor tenha sido a sua sujeição àqueles procedimentos.

² Vide Anexo 10, Fig. 5.

³ Sobre a metodologia analítica aplicada à análise química de argilas, consultar o artigo “Análise química como auxiliar na determinação de origem de fragmentos cerâmicos arqueológicos”, da autoria de Fernando Castro (1998), incluído no n.º 2 da revista *Olaria: Estudos Arqueológicos, Históricos e Etnológicos*. 2.ª Série. pp.124-130.

Nas argilas em estado bruto, a amostra de barro gordo proveniente de Árgea, é a que apresenta valores mais elevados de sílica (SiO_2), alumina (Al_2O_3), ferro (Fe_2O_3), potássio (K_2O), titânio (TiO_2), cálcio (CaO) e magnésio (MgO). Por comparação, o barro magro proveniente de Muge contém maior concentração sódio (Na_2O).

No que se refere às pastas, a amostra proveniente de Muge é a que reúne maior teor de sílica; os níveis mais elevados de alumina, ferro e potássio estão concentrados na pasta oriunda de Árgea, enquanto a pasta utilizada na produção de louça de construção civil, em Sardoal, é a que possui mais titânio, cálcio e magnésio.

COMPORTAMENTO PLÁSTICO

AMOSTRA (Ref.)	DESIGNAÇÃO	LOCAL DE EXTRAÇÃO	PROVENIENTE DA OFICINA DE:	MEDIDAÇÃO (húmido)	Secagem: 110° C	
					% RET (hum/seco)	RMF (Kg ^f /cm ²)
M-CG 01	Pasta	-	António Francisco Cardoso (Árgea)	5cm	9,8	140,20
M-CG 02	Argila	Carreiro da Areia	António Francisco Cardoso (Árgea)	5cm	8,6	110,67
M-CG 03	Argila	Casa Cadaval (Vale Celhã)	Domingos Gomes da Silva (Muge)	5cm	8,4	171,36
M-CG 04	Argila	Alcanede	Domingos Gomes da Silva (Muge)	5cm	7,8	117,95
M-CG 05	Pasta	-	Domingos Gomes da Silva (Muge)	5cm	9,2	156,38

Quadro 2 – Identificação das amostras de pastas e argilas cruas recolhidas em Árgea e Muge: propriedades após secagem.

AMOSTRA (Ref.)	DESIGNAÇÃO	PROVENIENTE DA OFICINA DE:	MEDIDAÇÃO (seco)	Cozedura: 970° C				% EXP (573°C)	C.o.e. (400°C)
				% RET (seco/coz)	% RET (hum/coz)	RMF (Kg ^f /cm ²)	% ABSOR.		
M-CG 01	Pasta	António F. Cardoso (Árgea)	4,51cm	0,66	10,4	324,82	10,3	0,35	170.25
M-CG 02	Argila (barro gordo)	António F. Cardoso (Árgea)	4,57cm	0,87	9,4	251,25	-	-	-
M-CG 03	Argila (barro gordo)	Domingos G. Silva (Muge)	4,58cm	1,31	9,6	323,85	-	-	-
M-CG 04	Argila (barro magro)	Domingos G. Silva (Muge)	4,61cm	0,22	8	200,96	-	-	-
M-CG 05	Pasta	Domingos G. Silva (Muge)	4,54cm	1,10	10,2	254,91	8,6	0,314	155.50
M-CG 07	Pasta	João Morgado (Sardoal)	-	-	-	-	12,3	0,178	65.34

Quadro 3 – Identificação das amostras de pastas e argilas recolhidas em Árgea, Muge e Sardoal: propriedades após cozedura.

DETERMINAÇÃO DO COEFICIENTE DE RETRAÇÃO/CONTRAÇÃO⁴

Em termos simples, podemos dizer que um corpo cerâmico passa por duas fases de contração durante o seu ciclo de produção. A primeira ocorre depois de concluída a modelação da peça, quando ela transita para a fase de secagem para que seja eliminada a humidade introduzida na pasta – a água ao ser expelida provoca uma contração no objeto cerâmico e, consequentemente, uma diminuição das suas dimensões. A segunda retração acontece durante o processo de cozedura, ao dar-se a combustão de matéria orgânica, a libertação da água de constituição das argilas e a redução da porosidade da superfície das peças.

A alta e desuniforme porosidade destas louças, resultante, sobretudo, dos baixos índices de homogeneização da granulometria das pastas e da não moagem dos componentes siliciosos, origina diferenças do seu comportamento físico com a temperatura, causando rupturas (abertura de fissuras) e perdas de resistência mecânica nas peças. Para além disso, esta anisotropia dos corpos cerâmicos não só dificulta o controlo das proporções de retração como propícia e acelera o aumento de coeficientes de dilatação, pela absorção de humidade, nas peças chacotadas, dando origem ao craquelê “tardio” das louças vidradas.

Estas pastas, ao apresentarem níveis de compactação baixos, geram movimentos de contração pouco apropriados, nomeadamente na reação pasta/vidrado durante o processo de cozedura.

⁴ Para o controlo da retração linear das pastas e argilas, durante a secagem e a cozedura, foram selecionados cinco provetes de cada amostra, fixando, em cada um, dois sulcos distanciados entre si por 5cm. As medições subsequentes ocorreram após a submissão dos provetes a uma secagem (a 110°C) e a uma cozedura (970°C). Os cálculos percentuais fizeram-se através das fórmulas:

- Percentagem de retração húmido/seco: $(\text{Ch}-\text{Cs})/\text{Ch} \times 100$
(Ch= comprimento húmido | Cs= comprimento seco)

- Percentagem de retração seco/cozido: $(\text{Cs}-\text{Cc})/\text{Cs} \times 100$
(Cc= comprimento cozido)

- Percentagem de retração total: $(\text{Ch}-\text{Cc})/\text{Ch} \times 100$

DETERMINAÇÃO DA RESISTÊNCIA MECÂNICA DO BARRO (CRU/COZIDO)⁵

Uma das preocupações dos oleiros na elaboração das pastas está em conferir ao barro a possibilidade de o manipular e moldar facilmente, no seu estado cru, e obter uma boa resistência na manipulação desse preparado no seu estado cozido. Enquanto matéria-prima crua, as oscilações dos valores da resistência mecânica dos barros devem-se às variações dos seus níveis de plasticidade: quanto mais plástico for, maior será a sua resistência.

Os valores obtidos nos testes efectuados às pastas indicam estarmos na presença de preparados com valores de resistência mecânica à flexão, em cru e em cozido, considerados medianos, sendo que, no conjunto, os valores mais baixos da pasta em estado cru pertencem à amostra recolhida em Árgea, enquanto os valores mínimos do módulo de ruptura em cozido foram atribuídos à pasta elaborada em Muge.

Para estes valores sofríveis de resistência mecânica contribuem, inevitavelmente, a composição das pastas (matérias primas argilosas nem muito “gordas” nem muito “magras”) e as técnicas rudimentares da sua elaboração. Preparadas a partir da mistura pouco homogênea de argilas, as pastas têm uma boa moldabilidade em cru, mas revelam-se friáveis depois de cozidas.

DETERMINAÇÃO DO GRAU DE ABSORÇÃO⁶

Uma das características que diretamente se associa à louça comum é a sua porosidade, cujos valores dependem da composição da pasta (nomeadamente dos valores granulométricos e níveis de homogeneização obtidos na fase de preparação), e também do grau de cozedura a que foi submetida – quanta mais alta for a temperatura máxima de cozedura, menor será a capacidade de absorção das louças.

A amostra proveniente de Sardoal, sendo a que apresentava a superfície menos regular (elevada granulosidade) foi também a que revelou maior valor percentual de absorção.

DETERMINAÇÃO DO COEFICIENTE DE DILATAÇÃO

O interesse e vantagem em conhecer o grau de dilatação das pastas prende-se, desde logo, pela melhor definição das características finais das peças e pela seleção de vidrados que com ela mantenham boa compatibilidade⁷.

No **Quadro 3** são apresentados os valores obtidos, pela exposição das amostras num dilatómetro, a uma curva de temperatura com o valor máximo de 600°C (limite máximo de temperatura necessário para que as louças atinjam os níveis mais elevados de perda de peso, originada pela queima de matéria orgânica e perda de água de constituição dos componentes argilosos). Todas apresentam valores consideravelmente baixos, quando comparados com o quadro de características de um dos vidrados utilizados como impermeabilizante, o vidro de base incolor Ref.^a TR18⁸, justificando a formação de craquelê na película vítrea das louças.

⁵ Para os cálculos dos valores de resistência mecânica à flexão foram utilizados vinte provetes (dez crus e dez cozidos). Os valores de quilograma-força/cm², foram obtidos através da aplicação da seguinte fórmula:

- Módulo de ruptura: $(8 \times 7 \times F) / \pi \times (D)^3$

(8= constante | 7= distância entre os dois pontos de apoio dos provetes no dispositivo de medida | F= valor da necessária à ruptura do provete | D= diâmetro do provete).

⁶ Na determinação do grau de absorção foram utilizados dois provetes cozidos (executados a partir das pastas utilizadas em Muge e Árgea) e um caco de louça cozido, proveniente de Sardoal. De notar que neste exercício foi possível determinar os valores exatos de temperatura máxima (970°C - valor registado nos *anéis de Buller*) aplicados aos provetes. Pelas razões já antes referidas, o mesmo não sucedeu com a amostra proveniente de Sardoal.

Feito o registo do peso em estado seco e em estado húmido dos provetes, procedeu-se ao cálculo percentual de absorção pela aplicação da seguinte fórmula:

- Percentagem de absorção: $(Ph - Ps) / Ps \times 100$

(Ph= peso do provete húmido, depois de mergulhado em água durante 24:00 | Ps= peso do provete seco)

⁷ Na análise dilatométrica obtém-se a medição das variações dimensionais provocadas pelo aquecimento ou arrefecimento das louças. Na elaboração das pastas, quanto mais finas forem as partículas de sílica maior será o coeficiente de dilatação.

⁸ Quadro de características e propriedades físicas do vidro Ref.^a TR18 (informação retirada do catálogo de produtos cerâmicos editado pela *Ferro – Indústrias Químicas (Portugal), SA*, em Setembro de 1999:

INFORMAÇÃO QUÍMICA QUALITATIVA														CARACTERÍSTICAS E PROP. FÍSICAS	
Ref. ^a	SiO2	Al2O3	B2O3	Na2O	K2O	CaO	MgO	ZrO2	ZnO	BaO	PbO	Outros	Observações	C.o.e (400°C)	% Exp (573°C)
V. TR 18	A	M	A	M	B	B	-	-	-	-	A	CoO-B	Vidro transparente brilhante	235	-

A – Alto (teor superior a 8%)

M – Médio (teor entre 2% e 8%)

B – Baixo (teor inferior a 2%)

Relativamente ao valor percentual de dilatação do corpo cerâmico aos 573°C, verifica-se que a pasta utilizada na olaria de Sardoal é, de todas, a que apresenta o valor mais baixo. No que se refere ao coeficiente de dilatação cúbica aos 400°C, a amostra de Sardoal volta a ser a que manifesta valores mais reduzidos.

MOTIVOS E TÉCNICAS DECORATIVAS

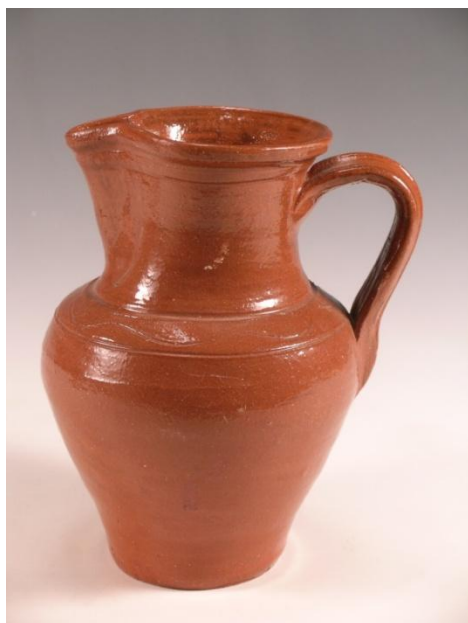


Fig. 1 *Jarro*

Descrição Jarro de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide alto; bordo boleado, delimitado na face exterior por dois breves ressaltos e apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.

A superfície do jarro é alisada. A parte superior do bojo está adornada com uma linha incisa anelada que descreve um movimento ondulado. A ladeá-la existem duas incisões aneladas rectilíneas.

O jarro está impermeabilizado com vidro de base transparente.

Autor João Gonçalves Calado Júnior

Data 1985

Proveniência Almeirim

N.º Inv. BI.053

Fonte (Imagem) MNE



Fig. 2 *Garrafão*

Descrição Garrafão de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide encimado por uma canelura anelada; colo cilindriforme com canelura anelada a anteceder o bordo boleado. A meia altura do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.

A superfície exterior do garrafão é alisada. Está revestida, de modo irregular, com engobe de tonalidade branca amarelada e, sobre este, foi aplicado um vidro de cor verde.

Autor Aníbal Alves dos Reis

Data 1986

Proveniência Árgæa

N.º Inv. BH.735

Fonte (Imagem) MNE



Fig.3 *Bilha*

Descrição Bilha de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo elipsoidal; colo hiperboloide; bordo extrovertido arredondado antecedido de um ressalto e canelura anelada. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na parte superior do bojo.

A face exterior da bilha é alisada e está adornada com quatro caneluras aneladas – duas ladeiam as extremidades do bojo, e duas estão dispostas na zona de diâmetro máximo. A superfície exterior tem visíveis manchas, resultantes da cocção, de tonalidade acastanhada e alaranjada.

Autor Filomeno Nunes

Data 1985

Proveniência Fazendas de Almeirim

N.º Inv. BI.169/1

Fonte (Imagem) MNE



Fig. 4 *Cantil*

Descrição Cantil de barro de tonalidade vermelha alaranjada.

A parte inferior do corpo tem forma de calote de esfera encimada por uma canelura anelada, que demarca a transição para o remate superior do cantil igualmente em forma de calote. Ao nível da canelura provém o gargalo cilindriforme com bordo boleado delimitado na face exterior por uma canelura anelada. O gargalo está ladeado por dois pares de asas, de secção rectangular, dispostas em arco sobre a canelura que percorre o perímetro do corpo do cantil. A área diametralmente oposta ao gargalo é ligeiramente aplanada, para que o cantil possa ser mantido na posição vertical.

A superfície do cantil é pouco alisada e tem vestígios de micas de cor dourada. A face superior do corpo está adornada com três linhas incisais concêntricas. Sobre estas foi aplicada uma decoração, feita com engobe de cor rosada, com tema fitomórfico rodeado por círculos e circunferências.

Autor João Morgado

Data 1986

Proveniência Sardoal

N.º Inv. BH.851

Fonte (Imagem) MNE



Fig.5 Bacio

Descrição Bacio de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo ovoide, encimado por um bordo extrovertido arredondado. Do bordo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do corpo.

A superfície do bacio é pouco alisada e tem visíveis marcas digitais feitas com barro. A face exterior está adornada com um filete, de cor vermelha, disposto na zona de diâmetro máximo do corpo.

O bordo apresenta lacunas de barro.

Autor António Cipriano Rodrigues Quintas

Data 1985

Proveniência Coruche

N.º Inv. BI.060

Fonte (Imagem) MNE

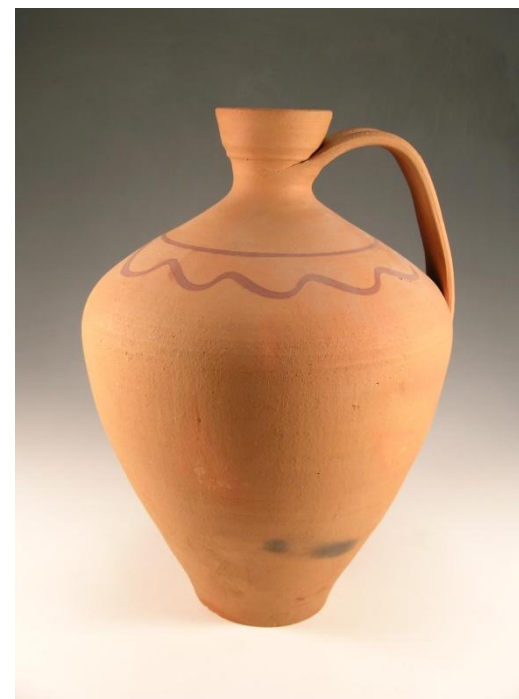


Fig.6 Cântaro

Descrição Cântaro de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide com uma canelura anelada a meia altura da parede; bordo boleado. Imediatamente abaixo da canelura provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.

A superfície do cântaro é alisada. A zona superior do bojo está adornada com dois filetes de cor vermelha, um rectilíneo e outro ondulado. Na face exterior existem manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acinzentada.

Autor(es) Irmãos Silva

Data 1985

Proveniência Atalaia

N.º Inv. BH.806

Fonte (Imagem) MNE



Fig.7 *Saladeira*

Descrição Saladeira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cônico invertido; bordo ligeiramente extrovertido e arredondado, percorrido, a meia altura, por uma linha incisa anelada. Abaixo do bordo estão colocadas, em posição diametralmente oposta, duas pegas semicirculares com a face superior gomada disposta paralelamente à linha de limite do bordo.

A superfície da saladeira é alisada. A face interior está adornada com manchas irregulares de tonalidade acastanhada; junto à base tem grafado, por punção, o algarismo “1”; e está impermeabilizada com vidro de base transparente. O bordo e as pegas estão revestidos com o mesmo vidrado. A face exterior tem visíveis escorrências do mesmo vidrado e marcas de colagem deste objeto a outro, ocorrida durante o processo de cozedura.

Na base existem fissuras, resultantes de uma deficiente compactação do barro, que o processo de chacotagem ajudou a evidenciar; e são visíveis vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.

Autor Domingos Gomes da Silva

Data 1985

Proveniência Muge

N.º Inv. BI.111

Fonte (Imagem) MNE



Fig.8 *Tigela*

Descrição Tigela de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana com aresta arredondada; corpo semiesférico; bordo boleado.

A superfície da tigela é alisada. A face interior está revestida com engobe de cor amarela, adornada com manchas verdes de contorno irregular, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado.

A base apresenta vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.

Autor José António da Conceição Maria

Data 1985

Proveniência Chainça

N.º Inv. BH.909

Fonte (Imagem) MNE

Coleção de Olaria Tradicional Portuguesa de Manuel Durão e Maria Helena Lemos

– Documentação associada ao subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém –

• Correspondência (não catalogada)

DATA DE EMISSÃO	REMETENTE	LOCAL	DESTINATÁRIO	LOCAL	CONTEÚDO DO DOCUMENTO
7/10/1985	Manuel Durão	Lisboa	Domingos Gomes da Silva	Muge	Encomenda de louça.
7/10/1985	Manuel Durão	Lisboa	Amadeu Maia Faria e João Maia Faria	Atalaia	Encomenda de louça.
7/10/1985	Manuel Durão	Lisboa	José Nunes e António Ferreira Nunes	Árgea	Encomenda de louça.
7/10/1985	Manuel Durão	Lisboa	Zeferino Bonito (Olaria Bonito)	S. Domingos (Santarém)	Encomenda de louça.
7/10/1985	Manuel Durão	Lisboa	Filomeno Nunes	Fazendas de Almeirim	Encomenda de louça.
7/10/1985	Manuel Durão	Lisboa	Mário Oliveira Figueiredo	Asseiceira	Encomenda de louça.
8/10/1985	Manuel Durão	Lisboa	Gabriel Maria Rosa	Muge	Encomenda de louça.
8/10/1985	Manuel Durão	Lisboa	(sem informação)	-	Informa sobre a visita feita aos oleiros de Almeirim, Fazendas de Almeirim, Muge, Atalaia, Asseiceira e Árgea, e fala sobre uma encomenda de louça, feita à “Olaria Bonito”.
4/10/1986	Manuel Durão	Lisboa	Domingos Gomes da Silva	Muge	Reforça o interesse na encomenda de louça, realizada no dia 7/10/1985.
4/10/1986	Manuel Durão	Lisboa	Amadeu Maia Faria e João Maia Faria	Atalaia	Reforça o interesse na encomenda de louça, realizada no dia 7/10/1985.
4/10/1986	Manuel Durão	Lisboa	José Nunes e António Ferreira Nunes	Árgea	Reforça o interesse na encomenda de louça, realizada no dia 7/10/1985.
4/10/1986	Manuel Durão	Lisboa	Zeferino Bonito (Olaria Bonito)	S. Domingos (Santarém)	Reforça o interesse na encomenda de louça, realizada no dia 7/10/1985.
4/10/1986	Manuel Durão	Lisboa	Filomeno Nunes	Fazendas de Almeirim	Reforça o interesse na encomenda de louça, realizada no dia 7/10/1985.
4/10/1986	Manuel Durão	Lisboa	Mário Oliveira Figueiredo	Asseiceira	Reforça o interesse na encomenda de louça, realizada no dia 7/10/1985.
4/10/1986	Manuel Durão	Lisboa	Gabriel Maria Rosa	Muge	Reforça o interesse na encomenda de louça, realizada no dia 8/10/1985.
15/02/1986	Manuel Durão	Lisboa	João Morgado	Sardoal	Encomenda de louça.
15/02/1986	Manuel Durão	Lisboa	Câmara Municipal de Sardoal	Sardoal	Pedido de apoios à edilidade.
2/04/1986	José António da Conceição Maria	Chainça	Manuel Durão	Lisboa	Informa sobre a conclusão da louça encomendada.
10/07/1986	Filomeno Nunes	Fazendas de Almeirim	Manuel Durão	Lisboa	Informa sobre as datas previstas para a vidragem e cozedura da louça encomendada.
14/11/1986	Manuel Durão	Lisboa	Mário Oliveira Figueiredo	Asseiceira	Encomenda de louça.
14/11/1986	Manuel Durão	Lisboa	José António da Conceição Maria	Chainça	Encomenda de louça.
19/01/1987	Manuel Durão	Lisboa	Câmara Municipal de Sardoal	Sardoal	Pedido de informações acerca do oleiro João Morgado e da sua atividade profissional.
4/02/1987	Câmara Municipal de Sardoal	Sardoal	Manuel Durão	Lisboa	Resposta ao ofício emitido por Manuel Durão, a 19/01/1987.

• 12 Pastas com fichas técnicas (não catalogadas)

As doze pastas, com selo de identificação do Serviço de Belas-Artes da Fundação Calouste Gulbenkian, contêm documentação referente a seis centros oleiros:

DOCUMENTO	REF.ª	LOCAL DE REGISTO DE IMAGENS	CONTEÚDO
Pasta da Fundação Calouste Gulbenkian	Unidade de Produção III Oleiro: José A.C. Maria Localidade: Chainça Concelho: Abrantes	Chainça – Oficina de olaria de José A.C. Maria	Contém fotografias apenas às fichas de levantamento de olaria tradicional portuguesa, referentes à unidade de produção de José António da Conceição Maria.
Pasta da Fundação Calouste Gulbenkian	Peças Unidade de Produção VI Oleiro: Joaquim Miranda Localidade: Póvoa da Isenta Concelho: Santarém	(Fotografia de estúdio)	Contém fotografias apenas às fichas de levantamento de olaria tradicional portuguesa, referentes a peças de louça produzidas por Joaquim Miranda.
Pasta da Fundação Calouste Gulbenkian	Peças Unidade de Produção X Oleiro: Filomeno Nunes Localidade: Fazendas de Almeirim Concelho: Almeirim	(Fotografia de estúdio)	Contém fotografias apenas às fichas de levantamento de olaria tradicional portuguesa, referentes a peças de louça produzidas por Filomeno Nunes.
Pasta da Fundação Calouste Gulbenkian	Peças Unidade de Produção X Oleiro: Filomeno Nunes Localidade: Fazendas de Almeirim Concelho: Almeirim	(Fotografia de estúdio)	Contém fotografias apenas às fichas de levantamento de olaria tradicional portuguesa, referentes a peças de louça produzidas por Filomeno Nunes.
Pasta da Fundação Calouste Gulbenkian	Unidade de Produção X Oleiro: Filomeno Nunes Localidade: Fazendas de Almeirim Concelho: Almeirim	Serra (Fazendas de Almeirim) – Oficina de olaria de Filomeno Nunes	Contém fotografias apenas às fichas de levantamento de olaria tradicional portuguesa, referentes à unidade de produção de Filomeno Nunes.
Pasta da Fundação Calouste Gulbenkian	Peças Unidade de Produção XIII Oleiro: Manuel R. Milheiro Localidade: Concavada Concelho: Abrantes	(Fotografia de estúdio)	Contém fotografias apenas às fichas de levantamento de olaria tradicional portuguesa, referentes a peças de louça produzidas por Manuel Rosa Rodrigues Milheiro.
Pasta da Fundação Calouste Gulbenkian	Unidade de Produção XIII Oleiro: Manuel Milheiro Localidade: Concavada Concelho: Abrantes	Concavada – Oficina de olaria de Manuel Milheiro	Contém fotografias apenas às fichas de levantamento de olaria tradicional portuguesa, referentes à unidade de produção de Manuel Rosa Rodrigues Milheiro.
Pasta da Fundação Calouste Gulbenkian	Peças Unidade de Produção XIV Oleiro: António Milheiro	(Fotografia de estúdio)	Contém fotografias apenas às fichas de levantamento de olaria tradicional portuguesa, referentes a peças de louça produzidas por António Rodrigues Milheiro.

	Localidade: Mação Concelho: Mação		
Pasta da Fundação Calouste Gulbenkian	Peças Unidade de Produção XIV Oleiro: António Milheiro Localidade: Mação Concelho: Mação	(Fotografia de estúdio)	Contém fotografias apenas às fichas de levantamento de olaria tradicional portuguesa, referentes a peças de louça produzidas por António Rodrigues Milheiro.
Pasta da Fundação Calouste Gulbenkian	Unidade de Produção XIV Oleiro: António Milheiro Localidade: Mação Concelho: Mação	Mação – Oficina de olaria de António Milheiro	Contém fotografias apenas às fichas de levantamento de olaria tradicional portuguesa, referentes à unidade de produção de António Rodrigues Milheiro.
Pasta da Fundação Calouste Gulbenkian	Peças Unidade de Produção XVI Oleiro: João Morgado Localidade: Sardoal Concelho: Sardoal	(Fotografia de estúdio)	Contém fotografias apenas às fichas de levantamento de olaria tradicional portuguesa, referentes a peças de louça produzidas por João Morgado.
Pasta da Fundação Calouste Gulbenkian	Unidade de Produção XVI Oleiro: João Morgado Localidade: Sardoal Concelho: Sardoal	Sardoal – Oficina de olaria de João Morgado	Contém fotografias apenas às fichas de levantamento de olaria tradicional portuguesa, referentes à unidade de produção de João Morgado.

• **Fotografias: 103 unidades**

REF. ^a (MNE)	CONTEÚDO	PROVENIÊNCIA DOS OBJETOS
De: MCD1 5930 A: MCD1 5982	Objetos cerâmicos integrados na coleção	Fazendas de Almeirim
De: MCD1 5983 A: MCD1 6034	Objetos cerâmicos integrados na coleção	Muge

• **Slides: 491 unidades**

Imagens captadas no decurso dos trabalhos de terreno realizados em oito centros oleiros.

REF. ^a (MNE)	CAIXA N.º	LOCAL DE REGISTO DE IMAGENS	CONTEÚDO
De: MCD1 2303 A: MCD1 2329	76	Póvoa da Isenta	- Aspecto do interior da oficina de olaria de Joaquim Miranda; - O oleiro na preparação de uma péla; - O oleiro a modelar uma peça de barro no torno alto; - O oleiro a vidrar uma peça de louça; - O oleiro a preparar um enformamento de louça; - O oleiro a fazer o acendimento da lenha colocada na foinha do forno.
De: MCD1 2378 A: MCD1 2412	80	Concavada	- O oleiro Manuel Rosa Rodrigues Milheiro na preparação de uma péla; - O oleiro a modelar um pote no torno alto; - O oleiro a fazer acabamentos numa peça de barro; - Aspecto da zona de armazenagem de argilas; - Aspecto da zona de armazenagem de lenha; - O oleiro a preparar um enformamento de louça; - Aspecto da louça em secagem; - Aspecto da passagem do barro por uma foinha.
De: MCD1 2541 A: MCD1 2568	87	Chainça	- Aspecto do interior da oficina de olaria de José António da Conceição Maria; - O oleiro na preparação de uma péla; - O oleiro a modelar um tacho no torno alto; - O oleiro a aplicar motivos decorativos num alguidar; - O oleiro a passar o vidro (em calda) por um peneiro; - O oleiro a vidrar um pote; - Aspecto da louça em secagem; - O oleiro a fazer o desenformamento de louça.
De: MCD1 2569 A: MCD1 2581	88	Chainça	- Aspecto do forno da oficina de olaria de José António da Conceição Maria; - O oleiro a preparar um enformamento de louça; - O oleiro a preparar o fecho da entrada do forno; - O oleiro a fazer o acendimento da lenha colocada na foinha do forno; - Pormenor dos utensílios usados pelo oleiro para introduzir efeitos decorativos nas louças.
De: MCD1 2635 A: MCD1 2671	91	Sardoal	- Aspecto do exterior da oficina de olaria de João Morgado; - Aspecto da zona de armazenagem de argilas; - O oleiro a retirar argilas do barreiro; - Aspecto da mesa de trabalho do oleiro; - O oleiro a modelar uma peça de barro no torno alto; - O oleiro a modelar uma tijoleira; - O oleiro a modelar uma telha; - Aspecto de tijolo burro em secagem; - O oleiro a preparar um enformamento de louça; - Aspecto da zona de armazenagem de lenha.
De: MCD1 2672 A: MCD1 2689	92	Sardoal	- O oleiro João Morgado a colocar lenha na foinha do forno; - Aspecto do tijolo burro à entrada do forno; - O oleiro a vidrar um pote; - Aspecto de louças vidradas e cozidas.
De: MCD1 2690 A: MCD1 2717	93	Fazendas de Almeirim	- Aspecto do exterior da oficina de olaria de Filomeno Nunes; - O oleiro na preparação de uma péla; - O oleiro a modelar um jarro no torno alto; - O oleiro a fazer ajuntamento de lenha; - O oleiro a colocar lenha na foinha do forno.
De: MCD1 2718 A: MCD1 2741	94	Fazendas de Almeirim	- Aspecto do exterior da oficina de olaria de Filomeno Nunes; - O oleiro a fazer o desenformamento de louça; - O oleiro a vidrar louça; - Aspecto de louças vidradas.
De: MCD1 2811 A: MCD1 2840	97	Mação	- Aspecto do exterior da oficina de olaria de António Rodrigues Milheiro; - Aspecto do interior da oficina de olaria; - Aspecto do diluidor de barros; - Aspecto do forno; - Pormenor dos utensílios usados pelo oleiro na modelação e decoração das louças; - O oleiro na preparação de uma péla; - O oleiro a modelar uma peça de barro no torno alto.
De: MCD1 2841 A: MCD1 2868	98	Mação	- O oleiro António Rodrigues Milheiro a modelar um alguidar no torno alto; - O oleiro a aplicar motivos decorativos nas louças; - O oleiro a passar o vidro (em calda) por um peneiro; - O oleiro a vidrar louça; - Aspecto da louça em secagem.
De: MCD1 2869 A: MCD1 2894	99	Mação	- O oleiro António Rodrigues Milheiro a colocar lenha na foinha do forno; - O oleiro a preparar o fecho da entrada do forno com tijolo burro;

De: MCD1 3723 A: MCD1 3751	109	Muge	- Aspecto do exterior da oficina de olaria de Domingos Gomes da Silva; - Aspecto exterior do forno; - O oleiro a amassar barro para ser trabalhado no torno alto; - O oleiro a modelar um alguidar no torno alto; - O oleiro a colocar o alguidar numa zona de secagem.
De: MCD1 4328 A: MCD1 4332	136	Árgea	- Aspecto do exterior da oficina de olaria de José Nunes.
De: MCD1 4333 A: MCD1 4367	137	Árgea	- Pormenor do torno alto usado pelo oleiro Aníbal Alves dos Reis; - O oleiro a modelar uma peça de louça no torno alto; - O oleiro a colocar uma asa num jarro; - Aspecto do interior da oficina de olaria; - Pormenor do oleiro a colocar lenha na fornalha do forno.
De: MCD1 4368 A: MCD1 4407	138	Árgea	- Aspecto do exterior da oficina de olaria de António Francisco Cardoso; - Aspecto da zona de armazenagem das argilas; - O oleiro a amassar barro para ser trabalhado no torno alto; - O oleiro a modelar um pote e um testó no torno alto; - O oleiro a modelar uma asa.
De: MCD1 4408 A: MCD1 4441	139	Árgea	- O oleiro António Francisco Cardoso a colocar asas num pote; - Pormenor das louças em secagem; - O oleiro a preparar uma calda de vidro; - O oleiro a vidrar louça; - O oleiro a fazer o enformamento de louça; - O oleiro a fazer o desenformamento de louça.
De: MCD1 4442 A: MCD1 4455	140	Atalaia	- Aspecto da zona de armazenagem das argilas, junto à oficina de olaria dos "Irmãos Silva"; - O oleiro José da Silva Maia a fazer acabamentos num assador de castanhas; - A mulher do oleiro a colocar louça em secagem; - O oleiro a fazer ajuntamento de lenha; - Aspecto exterior do forno; - O oleiro a colocar lenha na fornalha do forno.
De: MCD1 4456 A: MCD1 4487	141	Atalaia	- Aspecto do exterior da oficina de olaria dos "Irmãos Silva" - Aspecto do interior da oficina de olaria; - Os oleiros a prepararem o barro para introduzir numa feira; - O oleiro a modelar um pote no torno alto;
De: MCD1 4488 A: MCD1 4514	142	Atalaia	- O oleiro a modelar um pote no torno alto; - Aspecto da louça em secagem; - Aspecto da louça chacotada; - Aspecto do interior e exterior do forno.

• **Cassetes de vídeo: 4 unidades**

Imagens editadas registando um oleiro (João Morgado), de Sardoal, a modelar tijolo e tijoleira (*tijola*) e a proceder à cozedura de louça em forno de lenha.

TÍTULO	AUTOR	REF. ^a	FORMATO (SUPORTE)	DURAÇÃO	LOCAL DE REGISTO DE IMAGENS	CONTEÚDO
«Sardoal. Telha, Tijolo e Tijola»	Manuel Durão	DOC/318/OR/U-MATIC	U-MATIC	07':55''	Sardoal	- Preparação do enformamento de louça crua.
		DOC/320/OR/U-MATIC	U-MATIC	22':18''	Sardoal	- Chacotagem e desenformamento das louças.
		DOC/321/OR/U-MATIC	U-MATIC	09':10''	Sardoal	- Processo de moldagem de lajes (tijoleira), tijolo burro e telhas "meia-cana"
		DOC/353/COP2/U-MATIC	U-MATIC	37':39''	Sardoal	Edição dos conteúdos das cassetes acima referidas.

Coleção de Olaria Tradicional Portuguesa de Manuel Durão e Maria Helena Lemos
(subconjunto formado por objetos provenientes de centros oleiros do distrito de Santarém)

QUADROS

TIPO DE REGISTO	REFERÊNCIA	CONTEÚDO	OBSERVAÇÕES
CD	“Fotografias realizadas durante o estágio”	- Fotografias, registadas no decurso do estudo e recolha etnográfica realizados por nós, em torno do núcleo de objetos, da Coleção de Olaria Tradicional Portuguesa de Manuel Durão e Maria Helena Lemos, provenientes dos centros oleiros de Muge e Fazendas de Almeirim.	Fotografias: Célia Gomes Quant: 249 Data: 19 de Setembro de 2009 a 23 de Agosto de 2010
Cassete (Mini DV)	“Transporte da roda de oleiro” – 1	- Estratégias adoptadas quando, na sequência de um trabalho de recolha etnográfica, nos vemos confrontados com um caso que envolveu o acondicionamento e o transporte de um torno de oleiro doado por Domingos Gomes da Silva, oleiro de Muge, ao Museu Nacional de Etnologia.	Imagem: Manuel Durão Duração: 57’ Data: 18-19 de Abril de 2010
Cassete (Mini DV)	“Transporte da roda de oleiro” – 2	- Estratégias adoptadas quando, na sequência de um trabalho de recolha etnográfica, nos vemos confrontados com um caso que envolveu o tratamento preventivo e a incorporação, no espaço de reservas do museu, de um torno de oleiro doado por Domingos Gomes da Silva, oleiro de Muge, ao Museu Nacional de Etnologia.	Imagem: Manuel Durão Duração: 30’ Data: 19 de Abril, 8 de Julho e 25 de Outubro de 2010
(DVD) Filme editado	“Viagem ao centro da roda”	- Recolha do torno alto de oleiro doado por Domingos Gomes da Silva ao Museu Nacional de Etnologia.	Imagem: Manuel Durão Realização: Manuel Durão e Célia Gomes Edição: Alexandre Raposo Duração: 9’ Data: Ano 2010
(DVD) Filme editado	“O acondicionamento”	- Acondicionamento e transporte do torno alto, doado por Domingos Gomes da Silva, para o Instituto de Conservação e Restauro (Lisboa), onde foi submetido a um processo de desinfestação.	Imagem: Manuel Durão Realização: Manuel Durão e Célia Gomes Edição: Alexandre Raposo Duração: 11’ Data: Ano 2010
Cassete (Mini DV)	“Gabriel Maria Rosa – Muge” Cassete 1	- Entrevista ao oleiro Gabriel Maria Rosa (Muge) e registo do processo de produção de louça na sua oficina de olaria.	Imagem: Manuel Durão Duração: 60’ Data: 18 de Janeiro de 2010
Cassete (Mini DV)	“Domingos Gomes da Silva e Maria Antónia – Muge” Cassete 2	- Entrevista ao oleiro Domingos Gomes da Silva (Muge) e registo do processo de modelação de um alguidar de grandes dimensões; - Imagens do exterior e interior do edifício onde está instalada a oficina de olaria de Domingos Gomes da Silva; - Entrevista a Maria Antónia, autora de figurado de barro, residente em Muge.	Imagem: Manuel Durão Duração: 58’ Data: 18 e 19 de Janeiro de 2010
Cassete (Mini DV)	“Domingos Gomes da Silva e Armindo Casaca – Muge” Cassete 3	- Registo do processo de produção de louça de olaria, realizado por Domingos Gomes da Silva; - Entrevista ao oleiro Armindo Casaca (Muge) e registo do processo de modelação de recipientes de barro; - Imagens do interior e exterior do edifício onde está instalada a oficina de olaria de Armindo Casaca; - Entrevista a Manuela Nunes, filha do oleiro Filomeno Nunes (Fazendas de Almeirim).	Imagem: Manuel Durão Duração: 62’ Data: 19 e 20 de Janeiro de 2010
Cassete (Mini DV)	“Fazendas de Almeirim” Cassete 4	- Entrevista a Manuela Nunes, filha do oleiro Filomeno Nunes (Fazendas de Almeirim); - Imagens do local onde esteve implantado o edifício da oficina de olaria de Filomeno Nunes e dos barreiros onde o oleiro fazia a extração de argilas.	Imagem: Manuel Durão Duração: 57’ Data: 20 e 21 de janeiro de 2010
Cassete (Mini DV)	“Enfornamento e cozedura do alguidar n.º 8”	- Acompanhamento do processo de enfornamento, cozedura e desenformamento do alguidar de grandes dimensões que havia sido modelado no dia 18 de Janeiro de 2010, na oficina de Domingos Gomes da Silva*. (*) Este objeto foi posteriormente doado, pelo oleiro, ao Museu Nacional de Etnologia.	Imagem: Manuel Durão Duração: 47’ Data: 20 e 21 de Agosto de 2010
(DVD) Filme editado	“Alguidar n.º 8”	Processo de modelação de um alguidar de grandes dimensões, executado pelo oleiro Domingos Gomes da Silva (Muge).	Imagem: Manuel Durão Realização: Manuel Durão e Célia Gomes Edição: Alexandre Raposo Duração: 27’ Data: Ano 2010

Quadro I – Documentação (imagem/som) reunida no decurso do trabalho de campo realizado nos anos 2009-2010, nos centros oleiros de Muge e Fazendas de Almeirim, disponível no arquivo de imagem do MNE.

N.º DE INVENTÁRIO	CENTRO OLEIRO	DENOMINAÇÃO ANTERIOR	DENOMINAÇÃO ATUAL
BI.050	ALMEIRIM	ALGUIDAR	SALADEIRA
BI.051	ALMEIRIM	ALGUIDAR	SALADEIRA
BH.722	ÁRGEA	ALGUIDAR	SALADEIRA
BH.746/1	ÁRGEA	PRATO	ALGUIDAR
BH.746/2	ÁRGEA	TAMPA	ESCOADOR
BH.747	ÁRGEA	ALGUIDAR	TACHO
BH.767	ÁRGEA	PRATO	SALADEIRA
BH.768	ÁRGEA	ALGUIDAR	SALADEIRA
BH.780	ÁRGEA	CARRETILHA	MOLDE DE DECORAR
BH.791	ASSEICEIRA	POTE	TALHA

BH.792	ASSEICEIRA	BILHA	CANTIL
BH.833	ATALAIA	PINTELHO	MOLDE DE DECORAR
BH.887/1	CHAINÇA	GARRAFÃO	BILHA
BH.888/1	CHAINÇA	GARRAFÃO	BILHA
BH.897	CHAINÇA	ASADO	POTE
BH.906/1	CHAINÇA	ALGUIDAR	TACHO
BH.921	CHAINÇA	ALGUIDAR	SALADEIRA
BH.923	CHAINÇA	FORMA DE BORDAR	MOLDE DE DECORAR
BH.924	CHAINÇA	FORMA DE BORDAR	MOLDE DE DECORAR
BH.925	CHAINÇA	FORMA DE BORDAR	MOLDE DE DECORAR
BH.926	CHAINÇA	FORMA DE BORDAR	MOLDE DE DECORAR
BH.927	CHAINÇA	FORMA DE BORDAR	MOLDE DE DECORAR
BH.928	CHAINÇA	FORMA DE BORDAR	MOLDE DE DECORAR
BH.929	CHAINÇA	FORMA DE BORDAR	MOLDE DE DECORAR
BI.475	CHAMUSCA	POTE	TALHA
BH.982	CONCAVADA	BEBEDOURO	COMEDOURO
BH.988	CONCAVADA	TIGELA	TACHO
BH.989	CONCAVADA	TIGELA	TACHO
BH.990	CONCAVADA	TIGELA	ALGUIDAR
BH.999	CONCAVADA	FIGURA DE CAMELO	CAMELO
BH.1000	CONCAVADA	FIGURA DE VACA	BOI
BI.004	CONCAVADA	ESCOADOURO	FRANCELA
BI.009	CONCAVADA	BORDADOR	MOLDE DE DECORAR
BI.010	CONCAVADA	PICO DE BORDAR	MOLDE DE DECORAR
BI.078	CORUCHE	ALGUIDAR	SALADEIRA
BI.083	CORUCHE	CASTIÇAL	PALMATÓRIA
BI.153	FAZENDAS DE ALMEIRIM	ALGUIDAR	SALADEIRA
BI.175	FAZENDAS DE ALMEIRIM	POTE	TALHA
BI.181/1	FAZENDAS DE ALMEIRIM	PRATO	ALGUIDAR
BI.181/2	FAZENDAS DE ALMEIRIM	TAMPA	ESCOADOR
BI.185	FAZENDAS DE ALMEIRIM	ALGUIDAR	SALADEIRA
BH.948/1	MAÇÃO	ASADO	POTE
BH.960/1	MAÇÃO	PRATO	ALGUIDAR
BH.960/2	MAÇÃO	GRELHA	ESCOADOR
BH.962	MAÇÃO	TIGELA	TACHO
BH.963	MAÇÃO	ALGUIDAR	SALADEIRA
BH.971	MAÇÃO	ARAME DE BORDAR	MOLDE DE DECORAR
BH.972	MAÇÃO	ARAME DE BORDAR	MOLDE DE DECORAR
BH.973	MAÇÃO	ARAME DE BORDAR	MOLDE DE DECORAR
BH.974	MAÇÃO	PREGO DE BORDAR	MOLDE DE DECORAR
BI.111	MUGE	ALGUIDAR	SALADEIRA
BI.112	MUGE	ALGUIDAR	SALADEIRA
BI.137	MUGE	ALGUIDAR	SALADEIRA
BI.029	PÓVOA DA ISENTA	FOGAREIRO	BRASEIRA
BI.035	PÓVOA DA ISENTA	ALGUIDAR	SALADEIRA
BI.019	S. DOMINGOS	ALGUIDAR	SALADEIRA
BH.849	SARDOAL	POTE	TALHA
BH.855	SARDOAL	ALGUIDAR	SALADEIRA
BH.858	SARDOAL	PRATO	SALADEIRA
BH.860	SARDOAL	CASTIÇAL	PALMATÓRIA
BH.880	SARDOAL	CANA DE BORDAR	MOLDE DE DECORAR
BH.881	SARDOAL	CANA DE BORDAR	MOLDE DE DECORAR
BH.882	SARDOAL	CANA DE BORDAR	MOLDE DE DECORAR
BH.883	SARDOAL	CANA DE BORDAR	MOLDE DE DECORAR

Quadro II – Denominações de objetos: correções efectuadas no livro de tombo.

OBJETO (DENOMINAÇÃO)	N.º DE INVENT.	DESCRIÇÃO	AUTOR (do texto)
Jarro	BC.399	“Jarro com base plana, corpo ovóide, colo alto, bordo extrovertido, abertura apertada de lado em forma de bico e uma asa vertical de secção rectangular com aplicação de uma figura zoomórfica em forma de cobra. A superfície exterior exhibe uma linha ondulada incisa, duas linhas incisais e traços oblíquos incisais. A tonalidade é acinzentada e preta.”	Joana Seixas Cartaxo
Jarro	BC.434	“Jarro com base plana, corpo ovóide, colo estreito alto, abertura apertada de lado em forma de bico e uma asa vertical de secção rectangular ligando o bojo ao bordo. A superfície exterior exhibe no colo um motivo fitográfico inciso. A tonalidade é preta com manchas acinzentadas.”	Joana Seixas Cartaxo
Jarro	BI.252	“Jarro em barro, de base circular e plana, corpo esferóide, gargalo cilíndrico com contornos côncavos, bordo extrovertido e arredondado, apertado numa extremidade formando um bico. Do corpo provém uma asa de secção em meia cana, descrevendo um arco, que finda na parte superior do gargalo. A superfície exterior é alisada e engobada, conferindo ao jarro uma tonalidade vermelha. A decoração compõe-se de motivos fitomórficos e geométricos incisais e incrustados com fragmentos de quartzo segundo a técnica do empedrado de Nisa.”	João Pedro Oliveira da Silva
Jarro	BI.316/1	“Jarro em barro, de base discóide e plana, corpo ovóide, gargalo hiperbolóide que ressalta para um bordo troncocónico invertido apertado num das extremidades, formando um bico. O rebordo é arredondado e extrovertido. Do diâmetro máximo provém uma asa em meia-cana que, descrevendo um arco, finda no bordo. A superfície exterior é alisada e engobada e a sua tonalidade vermelha; é também polida no rebordo, exibindo esta parte uma tonalidade vermelho-escura. Exibe punções e linhas incisais compondo motivos fitomórficos e ainda espirais, estas incisais após a secagem; estão-lhe aplicados botões em barro, incrustados cada um deles com três pedras brancas dispostas em triângulo.”	João Pedro Oliveira da Silva
Jarro	BI.394	“Jarro em barro, de base circular plana e corpo esférico. Após um estrangulamento no final do corpo, apresenta um colo cilíndrico com bordo arredondado e bico aplicado. Desde o diâmetro máximo do corpo provém uma asa de secção rectangular que finda no colo. A superfície é alisada e vidrada. No corpo apresenta duas faixas horizontais decorativas, a mais baixa composta por cinco conjuntos de quatro ponteados, formando losângulos, a cor branca, e a faixa superior por quatro motivos florais a cores: verde, branco e azul. A asa também apresenta na face exterior ponteados brancos.”	Sergio Pereira Ibañez
Jarro	BI.413	“Jarro em barro, de base circular e plana, corpo troncocónico invertido, colo troncocónico e bordo arredondado, apertado numa extremidade formando um bico trilobado. Desde a parte baixa do corpo provém uma asa canelada, que finda na parte superior do mesmo. A superfície é alisada e engobada na sua face exterior, com uma tonalidade vermelha escura.”	Sergio Pereira Ibañez

Quadro III – Descrição de objetos: exemplos aplicados em estudos de objetos cerâmicos, realizados por diferentes investigadores no MNE.

CENTRO OLEIRO	JAZIDA	EXTENSÃO DA COLORAÇÃO DAS PASTAS (calcinadas) ¹
Almeirim	- Muge (?)	Alaranjada (5YR 7/6) a vermelha (2,5YR 6/6)
Argea	- Argea	Alaranjada (5YR 5/6) a vermelha (2,5YR 4/8)
Asseiceira	- Asseiceira (<i>Vale de Asseiceira</i>)	Alaranjada (5YR 6/6) a vermelha (2,5YR 6/6)
Atalaia	- Entroncamento (<i>Pedralva e Pederneira</i>)	Alaranjada (5YR 6/6) a vermelha (2,5YR 5/6)
Chainça	- Chainça	Alaranjada (5YR 6/8) a vermelha (2,5YR 5/6)
Chamusca	- Chamusca (?) (<i>Pereiro</i>)	Vermelha (2,5YR 6/6)
Concavada	- Crato (<i>Aldeia da Mata</i>) - Mação (<i>Penhascoso</i>) - Abrantes (<i>Casal Cortido</i>)	Alaranjada (5YR 6/6) a vermelha (2,5YR 4/8)
Coruche	- Coruche (?)	Alaranjada (5YR 5/6) a vermelha (2,5YR 6/8)
Fazendas de Almeirim	- Fazendas de Almeirim - Alpiarça	Alaranjada (5YR 6/6) a vermelha (2,5YR 6/6)
Mação	- Monte Penedo - Penhascoso	Alaranjada (5YR 6/8) a vermelha (2,5YR 4/6)
Muge	- Muge (<i>Sobreiro Neto e Vale Coelho</i>)	Alaranjada (5YR 7/6) a vermelha (2,5YR 5/6)
Póvoa da Isenta	- Póvoa da Isenta	Alaranjada (5YR 5/6) a vermelha (2,5YR 6/6)
S. Domingos (Santarém)	- Alpiarça	Alaranjada (5YR 7/6) a vermelha (2,5YR 5/6)
Sardoal	- Sardoal (<i>Lamas e Pedra Alçada</i>)	Alaranjada (5YR 6/6) a vermelha (2,5YR 3/6)

Quadro IV – Coloração dos preparados argilosos².

CENTRO OLEIRO	LOUÇA COM SUPERFÍCIE PARCIALMENTE ENGOBADA	LOUÇA COM COMPOSIÇÕES DECORATIVAS DE ENGOBE
Almeirim	3	1
Argea	25	10
Atalaia	1	-
Chainça	3	8
Concavada	-	12
Coruche	3	5
Fazendas de Almeirim	11	5

¹ Definição da cor feita a partir do *Munsell Soil Color Charts*.

² No total de 399 peças foscas ou *semi*-vidradas, 298 apresentam uniformização na cor da sua superfície. As restantes 101 exibem manchas, de tonalidade mais escura ou mais clara, resultantes do processo de cozedura a que foram submetidas (contacto direto com o fumo ou com o fogo). Nestes casos, tomámos como elemento de referência somente a cor exterior aos limites da área manchada pelo fogo ou pelo fumo.

Mação	-	18
Muge	-	7
Santarém (S. Domingos)	2	-
Sardoal	11	22

Quadro V – Objetos com aplicação de engobe: quantidade e proveniência.

LOUÇA COM PELÍCULA DE VIDRADO VERDE	LOUÇA COM PELÍCULA DE VIDRADO CASTANHO	APLICAÇÃO ALTERNADA DE VIDRADO BRANCO E VIDRADO CASTANHO
BH.101; BH.167; BH.712; BH.713; BH.731; BH.734; BH.735; BH.736/1/2; BH.737; BH.739; BH.748/1; BH.751/1/2; BH.753; BH.754; BH.776/1/2; BH.777/1/2; BH.778/1; BH.825; BI.113; BI.193	BH.196; BH.714; BH.724; BH.750/1/2; BI.033; BI.097; BI.116; BI.164; BI.182; BI.198/1/2	BI.018; BI.019

Quadro VI – Objetos revestidos com vidro pigmentado.

CENTRO OLEIRO	REF.ª	DENOMINAÇÃO	INSCRIÇÃO	LOCALIZAÇÃO	MATERIAL UTILIZADO
Árgea	BH.757	Frigideira	«150\$00»	Base	Grafite
Asseiceira	BH.792	Cantil	«10»	Base	Tinta de esferográfica de cor preta
Asseiceira	BH.793	Púcaro	«35»	Bojo	Grafite
Asseiceira	BH.794	Barril	«80», «barril 80\$00»	Base e bojo	Grafite
Asseiceira	BH.797	Cântaro	«25»	Junto à asa	Giz

Quadro VII – Louças com inscrições de valor comercial atribuído: relação de objetos identificados.

CENTRO OLEIRO	REF.ª	DENOMINAÇÃO	LOCALIZAÇÃO DA INSCRIÇÃO
Árgea	BH.755/2	Testo	Face inferior
Árgea	BH.769/2	Testo	Face inferior

Quadro VIII – Louças com inscrição de número de inventário: relação de objetos identificados.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Sardoal	BH.861
Chainça	BH.908
Mação	BH.935
Concavada	BH.998
Coruche	BI.079
Muge	BI.099
Fazendas de Almeirim	BI.190

Quadro IX – Relação de objetos com a denominação “Assadeira”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.728 (assador), BH.752 (assador), BH.764 (assador grande), BH.765 (assador)
Asseiceira	BH.789 (assadeira de castanhas), BH.795 (assador)
Sardoal	BH.875 (assador)
Chainça	BH.892 (assador)
Mação	BH.951 (assador)
Concavada	BH.977 (assador), BH.978 (assador)
Póvoa da Isenta	BI.027 (assador)
Almeirim	BI.056 (assador), BI.059 (assador)
Coruche	BI.061 (assador dos castanheiros), BI.062 (assador de casa)
Muge	BI.091 (assador), BI.092 (assador), BI.118 (assador)
Fazendas de Almeirim	BI.171 (assador)

Quadro X – Relação de objetos com a denominação “Assador de castanhas”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.710/1 (cafeteira pequena), BH.710/2, BH.716/1 (cafeteira grande), BH.716/2, BH.718, BH.733/1, BH.733/2, BH.761/1, BH.761/2
Asseiceira	BH.782
Atalaia	BH.802, BH.803, BH.815 (cafeteira com bico), BH.816 (cafeteira sem bico)
Sardoal	BH.836 (cafeteira com bico), BH.850 (cafeteira sem bico), BH.869 (cafeteira sem bico), BH.876
Chainça	BH.891/1, BH.891/2
Mação	BH.940
Concavada	BH.979
Santarém (S. Domingos)	BI.015
Póvoa da Isenta	BI.022/1, BI.022/2 (cafeteira com bico), BI.023/1, BI.023/2 (cafeteira sem bico)
Coruche	BI.063/1, BI.063/2 (cafeteira com bico), BI.064/1, BI.064/2 (cafeteira sem bico)
Muge	BI.104 (cafeteira sem bico), BI.108 (cafeteira com bico), BI.127
Fazendas de Almeirim	BI.149/1, BI.149/2

Quadro XI – Relação de objetos com a denominação “Cafeteira”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.721, BH.743 (<i>rabeira</i>), BH.756 (<i>rabeira</i>), BH.757
Sardoal	BH.867 (<i>rabeira</i>)
Mação	BH.965 (<i>frigideira de asas</i>), BH.966 (<i>frigideira de rabo</i>)
Concavada	BH.985 (<i>frigideira de asas</i>), BH.986 (<i>frigideira de rabo</i>), BH.987 (<i>frigideira grande</i>)
Póvoa da Isenta	BI.040, BI.041, BI.042, BI.043 (<i>frigideira de asas</i>)
Muge	BI.097 (<i>frigideira de rabo</i>), BI.113 (<i>frigideira de rabo n.º 1</i>)
Fazendas de Almeirim	BI.189 (<i>frigideira de rabo</i>)

Quadro XII – Relação de objetos com a denominação “Frigideira”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.709/1, BH.709/2, BH.719, BH.724 (<i>panela de duas asas</i>), BH.725/1, BH.725/2 (<i>panela feijoeira</i>), BH.730/1, BH.730/2 (<i>panela dos feijões</i>), BH.732/1, BH.732/2 (<i>panela de cozinhar</i>), BH.759, BH.760/1, BH.760/2 (<i>panela das entorses</i>)
Atalaia	BH.804, BH.814/1, BH.814/2, BH.819/1, BH.819/2 (<i>panela de duas asas</i>)
Sardoal	BH.834, BH.837 (<i>panela de duas asas</i>)
Chainça	BH.890/1, BH.890/2, BH.896/1, BH.896/2 (<i>púcara</i>)
Mação	BH.943/1, BH.943/2 (<i>panela de uma asa</i>), BH.944/1, BH.944/2 (<i>panela de duas asas</i>)
Concavada	BI.001/1, BI.001/2
Santarém	BI.014 (<i>panela de fundo estreito</i>)
Póvoa da Isenta	BI.026/1, BI.026/2
Coruche	BI.065/1, BI.065/2, BI.066/1, BI.066/2 (<i>panela de duas asas</i>), BI.068 (<i>panela de fumador</i>)
Muge	BI.088/1, BI.088/2 (<i>panela para feijões</i>), BI.129 (<i>panela de fundo largo</i>), BI.131 (<i>panela corno de cabra</i>)
Fazendas de Almeirim	BI.143/1, BI.143/2, BI.146 (<i>panela de fundo largo</i>), BI.148/1, BI.148/2, BI.158/1, BI.158/2, BI.159/1, BI.159/2 (<i>panela de duas asas</i>), BI.163, BI.172, BI.173/1, BI.173/2 (<i>panela de duas asas</i>)

Quadro XIII – Relação de objetos com a denominação “Panela”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.720, BH.747 (<i>tigela de fogo</i>), BH.762/1, BH.762/2, BH.763
Sardoal	BH.871
Chainça	BH.906/1, BH.906/2 (<i>tigela de fogo</i>), BH.910/1, BH.910/2
Mação	BH.936/1, BH.936/2, BH.962 (<i>caçola</i>)
Concavada	BH.983/1, BH.983/2, BH.988 (<i>caçola</i>), BH.989 (<i>assa bifés</i>)
Santarém (S. Domingos)	BI.020
Póvoa da Isenta	BI.036, BI.037, BI.038
Muge	BI.098, BI.135 (<i>caçarola</i>)
Fazendas de Almeirim	BI.186 (<i>tachola</i>), BI.191

Quadro XIV – Relação de objetos com a denominação “Tacho”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Atalaia	BH.823 (<i>tigela das tigeladas</i>)
Sardoal	BH.839 (<i>tigela das tigeladas</i>),
Mação	BH.967 (<i>tigela das tigeladas</i>)
Concavada	BH.994 (<i>tigela das tigeladas</i>)
Almeirim	BI.052 (<i>tigelada</i>)

Quadro XV – Relação de objetos com a denominação “Tigela (das tigeladas)”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.711
Sardoal	BH.872
Mação	BH.938
Concavada	BH.984
Muge	BI.107
Fazendas de Almeirim	BI.195, BI.196

Quadro XVI – Relação de objetos com a denominação “Caneca”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.734 (<i>bilha</i>), BH.766 (<i>canjeirão de vinho</i>)
Atalaia	BH.818 (<i>canjirão</i>)
Sardoal	BH.853 (<i>picheira</i>), BH.866 (<i>picheira</i>)
Mação	BH.941 (<i>picheira</i>), BH.942 (<i>picheira</i>), BH.949 (<i>picheira</i>)
Concavada	BI.006 (<i>picheira</i>)
Almeirim	BI.053 (<i>cajeirão</i>)
Coruche	BI.069 (<i>canjirão</i>)
Muge	BI.090 (<i>cajeirão</i>), BI.100 (<i>cajeirão 1/2l</i>), BI.101 (<i>cajeirão 1/2l</i>), BI.115 (<i>cajeirão 1/2l</i>), BI.116 (<i>cajeirão 1/2l</i>), BI.125 (<i>canjirão à moda de Marinhaís</i>), BI.128 (<i>leiteira</i>)
Fazendas de Almeirim	BI.155 (<i>cajeirão</i>), BI.164 (<i>leiteira</i>), BI.165 (<i>canjirão</i>), BI.166 (<i>canjirão</i>)

Quadro XVII – Relação de objetos com a denominação “Jarro”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.741, BH.745
Sardoal	BH.856, BH.857 (<i>pratinho</i>)
Chainça	BH.911
Mação	BH.930, BH.932, BH.934, BH.961
Concavada	BH.991 (<i>prato amarelo</i>)
Póvoa da Isenta	BI.034
Almeirim	BI.048, BI.049
Muge	BI.109, BI.110
Fazendas de Almeirim	BI.187

Quadro XVIII – Relação de objetos com a denominação “Prato”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Asseiceira	BH.793 (<i>pucarinho</i>)
Atalaia	BH.822
Coruche	BI.073 (<i>pucarinho</i>)

Quadro XIX – Relação de objetos com a denominação “Púcaro”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.722, BH.767 (<i>prato</i>), BH.768 (<i>saladeira média</i>)
Sardoal	BH.855, BH.858 (<i>saladeira pequena</i>)
Chainça	BH.921
Mação	BH.963 (<i>sopeira</i>)
Santarém (S. Domingos)	BI.019
Póvoa da Isenta	BI.035
Almeirim	BI.050, BI.051
Coruche	BI.078
Muge	BI.111 (<i>saladeira n.º 1</i>), BI.112 (<i>saladeira n.º 2</i>), BI.137
Fazendas de Almeirim	BI.153, BI.185

Quadro XX – Relação de objetos com a denominação “Saladeira”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

	REFERÊNCIA
TAMANHO 1	BH.858, BH.767,
TAMANHO 2	BH.768, BI.111, BI.112, BI.051, BH.921, BI.078
TAMANHO 3	BI.153, BH.855, BI.050, BI.185
TAMANHO 4	BI.019, BH.963
TAMANHO 5	BI.137, BI.035
TAMANHO 6	BH.722

Quadro XXI – Diferentes dimensões de saladeiras: relação de objetos identificados.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.755/1, BH.755/2
Sardoal	BH.873/1, BH.873/2
Muge	BI.120/1, BI.120/2
Fazendas de Almeirim	BI.179/1, BI.179/2

Quadro XXII – Relação de objetos com a denominação “Terrina”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.738 (<i>tigela do café</i>), BH.742, BH.753, BH.754
Sardoal	BH.859
Mação	BH.937
Concavada	BH.993 (<i>tigela do caldo verde</i>)
Póvoa da Isenta	BI.039
Fazendas de Almeirim	BI.192 (<i>tigela do café</i>)

Quadro XXIII – Relação de objetos com a denominação “Tigela”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.713 (<i>almotolia</i>), BH.714 (<i>almotolia</i>), BH.737 (<i>almotolia</i>)
Sardoal	BH.865 (<i>almotolia</i>)
Mação	BH.946 (<i>almotolia</i>)
Fazendas de Almeirim	BI.198/1, BI.198/2 (<i>boneca ou garrafa</i>)

Quadro XXIV – Relação de objetos com a denominação “Vinagreira”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.726
Asseiceira	BH.783, BH.784, BH.785, BH.790, BH.794 (<i>cantil</i>)
Atalaia	BH.810 (<i>barril de fundo largo</i>), BH.811 (<i>barril de fundo estreito</i>), BH.812, BH.813 (<i>barril chato</i>)

Chainça	BH.895
Mação	BH.953
Almeirim	BI.057 (<i>cantil</i>)
Muge	BI.087 (<i>barril de levar nos burros</i>), BI.089 (<i>barril para água</i>), BI.134
Fazendas de Almeirim	BI.144

Quadro XXV – Relação de objetos com a denominação “Barril”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Chainça	BH.887/1, BH.887/2, BH.888/1, BH.888/2
Fazendas de Almeirim	BI.169/1, BI.169/2 (<i>bilha das estações</i>), BI.170/1, BI.170/2 (<i>bilha das estações</i>)

Quadro XXVI – Relação de objetos com a denominação “Bilha das estações”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.717 (<i>infusa</i>)
Asseiceira	BH.788 (<i>infusa</i>), BH.797 (<i>infusa</i>), BH.798 (<i>infusa</i>)
Atalaia	BH.801 (<i>infusa abaixo de linho</i>), BH.805, BH.806 (<i>cântaro de dedada ao lado</i>), BH.807 (<i>infusa de dez réis</i>)
Sardoal	BH.841 (<i>quarta</i>), BH.843 (<i>quarta</i>), BH.846 (<i>quarta</i>), BH.877 (<i>cantarinha</i>)
Chainça	BH.898 (<i>quarta</i>), BH.919 (<i>guifa</i>)
Mação	BH.945 (<i>quarta de linho</i>), BH.947/1, BH.947/2 (<i>quarta abaixo de vintém</i>), BH.952/1, BH.952/2 (<i>quarta abaixo de linho</i>)
Santarém (S. Domingos)	BI.021 (<i>bilha</i>)
Póvoa da Isenta	BI.025/1, BI.025/2 (<i>infusa</i>), BI.030/1, BI.030/2 (<i>bilha</i>)
Coruche	BI.070/1, BI.070/2 (<i>gato</i>), BI.071/1, BI.071/2 (<i>cantarinha</i>), BI.072/1, BI.072/2 (<i>infusinha</i>)
Muge	BI.096 (<i>bilha ou pote para água</i>), BI.106 (<i>bilha n.º 2</i>)
Fazendas de Almeirim	BI.156 (<i>bilha</i>), BI.161 (<i>bilha ou infusa</i>), BI.176/1, BI.176/2 (<i>quarta</i>)

Quadro XXVII – Relação de objetos com a denominação “Cântaro”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Asseiceira	BH.792
Sardoal	BH.851
Mação	BH.956 (<i>barril</i>)
Fazendas de Almeirim	BH.157

Quadro XXVIII – Relação de objetos com a denominação “Cantil”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.715 (<i>tarro</i>), BH.729 (<i>ferrada</i>)
Asseiceira	BH.786 (<i>tarro</i>)
Sardoal	BH.835 (<i>ferrada</i>), BH.870 (<i>ferrada</i>)
Chainça	BH.904 (<i>ferrada</i>)

Quadro XXIX – Relação de objetos com a denominação “Ferrado”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.712, BH.735
Atalaia	BH.808, BH.809
Sardoal	BH.844 (<i>bilha</i>)
Mação	BH.955
Santarém (S. Domingos)	BI.011, BI.012 (<i>garrafão pequeno</i>)
Muge	BI.126
Fazendas de Almeirim	BI.168

Quadro XXX – Relação de objetos com a denominação “Garrafão”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Asseiceira	BH.799
Atalaia	BH.817 (<i>moril</i>), BH.826
Sardoal	BH.847 (<i>barril</i>), BH.848 (<i>barril</i>), BH.852 (<i>barril</i>)
Chainça	BH.893 (<i>barril dos bicos</i>), BH.894 (<i>barril de bicos</i>)
Mação	BH.954 (<i>barril de dois bicos</i>)
Concavada	BI.007 (<i>barril</i>)
Fazendas de Almeirim	BI.145 (<i>moril</i>), BI.160 (<i>moril em forma de peixe</i>), BI.162 (<i>moril</i>), BI.167 (<i>moril</i>)

Quadro XXXI – Relação de objetos com a denominação “Moringue”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.731 (<i>asado</i>), BH.736/1, BH.736/2, BH.748/1, BH.748/2 (<i>asado</i>), BH.750/1, BH.750/2, BH.751/1, BH.751/2 (<i>asado</i>), BH.769/1, BH.769/2 (<i>cachepô</i>), BH.776/1, BH.776/2 (<i>asado pequeno</i>), BH.777/1, BH.777/2 (<i>asado grande</i>), BH.778/1, BH.778/2 (<i>asado médio</i>)
Atalaia	BH.825 (<i>azeitona</i>)
Sardoal	BH.864 (<i>bião</i>), BH.878

Chainça	BH.886/1, BH.886/2 (<i>bião</i>), BH.897 (<i>asado</i>), BH.918/1, BH.918/2 (<i>queijeira</i>), BH.922/1, BH.922/2 (<i>bião</i>)
Mação	BH.948/1, BH.948/2 (<i>asado de uma dedada</i>), BH.950/1, BH.950/2 (<i>bião ou açucareiro</i>)
Póvoa da Isenta	BI.024/1, BI.024/2 (<i>baião</i>)
Almeirim	BI.058/1, BI.058/2 (<i>boião</i>)
Coruche	BI.067/1, BI.067/2 (<i>asado</i>)
Muge	BI.094/1, BI.094/2 (<i>pote para banha</i>), BI.102 (<i>asado n.º 1</i>)
Fazendas de Almeirim	BI.174/1, BI.174/2 (<i>asado</i>)

Quadro XXXII – Relação de objetos com a denominação “Pote”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Fazendas de Almeirim	BI.175
Chainça	BH.900 (<i>talha pezgada</i>)
Mação	BH.970 (<i>talha pezgada</i>)
Concavada	BH.980 (<i>talhinha</i>)
Asseiceira	BH.791
Sardoal	BH.849
Chamusca	BI.475

Quadro XXXIII – Relação de objetos com a denominação “Talha”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.723, BH.740 (<i>tendeira</i>), BH.772 (<i>alguidar pequeno</i>), BH.773 (<i>alguidar médio</i>)
Sardoal	BH.854
Chainça	BH.907
Mação	BH.964
Concavada	BH.990 (<i>prato de lavar arroz</i>)
Coruche	BI.080 (<i>alguidar das pintas n.º1</i>), BI.081 (<i>alguidar dos bicos n.º1</i>)
Muge	BI.114 (<i>alguidar n.º 1</i>), BI.122, BI.138
Fazendas de Almeirim	BI.182, BI.183 (<i>alguidar de quadros</i>), BI.184 (<i>alguidar de quadros</i>)

Quadro XXXIV – Relação de objetos com a denominação “Alguidar”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.746/1, BH.746/2 (<i>prato de peixe</i>)
Mação	BH.960/1, BH.960/2 (<i>prato de peixe</i>)
Fazendas de Almeirim	BI.181/1, BI.181/2 (<i>escorredor</i>)

Quadro XXXV – Relação de objetos com a denominação “Alguidar escoador”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Sardoal	BH.862 (<i>tendeira</i>)
Chainça	BH.905 (<i>tigela tendeira</i>), BH.909 (<i>tigela do fermento</i>)
Mação	BH.931 (<i>tendeira</i>), BH.933 (<i>tigela tendeira</i>)
Concavada	BH.992 (<i>tendeira</i>)
Coruche	BI.077 (<i>tigela do fermento</i>)
Fazendas de Almeirim	BI.188 (<i>tendeira</i>)

Quadro XXXVI – Relação de objetos com a denominação “Tigela (*tendeira* e do *fermento*)”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.739, BH.749 (<i>penico</i>)
Sardoal	BH.863 (<i>penico</i>)
Chainça	BH.889 (<i>tigelão</i>), BH.902 (<i>penico</i>)
Mação	BH.957 (<i>penico</i>), BH.958 (<i>tigelão</i>)
Concavada	BI.003 (<i>penico</i>)
Santarém (S. Domingos)	BI.018 (<i>penico</i>)
Póvoa da Isenta	BI.032 (<i>tigela da casa</i>)
Almeirim	BI.054
Coruche	BI.060 (<i>tigela da casa</i>)
Muge	BI.119 (<i>tigela da casa</i>), BI.121 (<i>penico</i>), BI.124 (<i>penico</i>), BI.130 (<i>penico</i>)
Fazendas de Almeirim	BI.177 (<i>tigela da casa</i>), BI.180 (<i>penico</i>)

Quadro XXXVII – Relação de objetos com a denominação “Bacio”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Sardoal	BH.868
Mação	BH.939 (<i>porco assador de chouriços</i>)
Póvoa da Isenta	BI.044 (<i>chouriceiro</i>)
Fazendas de Almeirim	BI.147 (<i>porco ou assador de chouriços</i>)

Quadro XXXVIII – Relação de objetos com a denominação “Assador de chouriços”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.727
Concavada	BI.002 (<i>bruxa</i>)
Póvoa da Isenta	BI.029 (<i>fogareiro de serrim</i>)

Quadro XXXIX – Relação de objetos com a denominação “Braseira”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Asseiceira	BH.796/1, BH.796/2
Chainça	BH.917
Mação	BH.959
Concavada	BH.976
Póvoa da Isenta	BI.028
Coruche	BI.082
Muge	BI.117, BI.123
Fazendas de Almeirim	BI.178

Quadro XL – Relação de objetos com a denominação “Fogareiro”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Sardoal	BH.838
Chainça	BH.899/1 (<i>bebedouro – parte inferior</i>), BH.899/2 (<i>bebedouro – parte superior</i>)
Concavada	BH.981/1 (<i>bebedouro – parte inferior</i>), BH.981/2 (<i>bebedouro – parte superior</i>)
Muge	BI.132 (<i>bebedor</i>)
Fazendas de Almeirim	BI.152/1 (<i>parte inferior do bebedouro ou base do bebedouro</i>), BI.152/2 (<i>parte superior do bebedouro ou balão</i>)

Quadro XLI – Relação de objetos com a denominação “Bebedouro”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.758
Concavada	BH.982, BH.995 (<i>tacho dos pombos</i>), BH.996 (<i>tacho dos coelhos</i>)
Muge	BI.093 (<i>comedor</i>), BI.103 (<i>comedor</i>), BI.136 (<i>comedor</i>)
Fazendas de Almeirim	BI.151 (<i>comedor</i>)

Quadro XLII – Relação de objetos com a denominação “Comedouro”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém .

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Atalaia	BH.820 (<i>barrica</i>)
Sardoal	BH.840/1, BH.840/2
Chainça	BH.901, BH.903 (<i>vaso de parede</i>)
Santarém (S. Domingos)	BI.016 (<i>barrete</i>), BI.017 (<i>barrete</i>)
Póvoa da Isenta	BI.031/1, BI.031/2
Muge	BI.095/1, BI.095/2, BI.133 (<i>vaso de parede</i>)
Fazendas de Almeirim	BI.154 (<i>vaso de parede</i>)

Quadro XLIII – Relação de objetos com a denominação “Vaso”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.708, BH.770 (<i>brinquedo ou miniatura de amentolia</i>), BH.771/1, BH.771/2 (<i>brinquedo ou miniatura de bule</i>), BH.774, BH.775
Chainça	BH.912 (<i>brinquedo ou miniatura de quarta</i>), BH.913 (<i>brinquedo ou miniatura de púcara</i>), BH.914 (<i>brinquedo ou miniatura de cafeteira</i>), BH.915 (<i>brinquedo ou miniatura de fogareiro</i>)
Concavada	BH.999 (<i>boneco</i>), BH.1000
S. Domingos (Santarém)	BI.013 (<i>miniatura de tacho</i>)
Sardoal	BH.842

Quadro XLIV – Relação de objetos com a denominação “Louça decorativa”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.744
Atalaia	BH.824
Sardoal	BH.845 (<i>migalheiro</i>)
Chainça	BH.916, BH.920
Concavada	BI.008
Almeirim	BI.055
Coruche	BI.075, BI.076
Muge	BI.105 (<i>migalheiro</i>)
Fazendas de Almeirim	BI.150 (<i>migalheiro</i>)

Quadro XLV – Relação de objetos com a denominação “Mealheiro”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Asseiceira	BH.787
Atalaia	BH.821
Mação	BH.968, BH.969

Quadro XLVI – Relação de objetos com a denominação “Alcatruz”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Sardoal	BH.860
Coruche	BI.083

Quadro XLVII – Relação de objetos com a denominação “Palmatória”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Coruche	BI.074
Fazendas de Almeirim	BI.194

Quadro XLVIII – Relação de objetos com a denominação “Perfumador”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.779
Atalaia	BH.827, BH.828, BH.829
Sardoal	BH.884
Póvoa da Isenta	BI.045, BI.046, BI.047
Fazendas de Almeirim	BI.199, BI.200

Quadro XLIX – Relação de objetos com a denominação “Cana”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Árgea	BH.780 (<i>carretilha</i>)
Atalaia	BH.833 (<i>pintelho</i>)
Sardoal	BH.880 (<i>cana de bordar</i>), BH.881 (<i>cana de bordar</i>), BH.882 (<i>cana de bordar</i>), BH.883 (<i>cana de bordar</i>)
Chainça	BH.923 (<i>forma de bordar</i>), BH.924 (<i>forma de bordar</i>), BH.925 (<i>forma de bordar</i>), BH.926 (<i>forma de bordar</i>), BH.927 (<i>forma de bordar</i>), BH.928 (<i>forma de bordar</i>), BH.929 (<i>forma de bordar</i>)
Mação	BH.971 (<i>arame de bordar</i>), BH.972 (<i>arame de bordar</i>), BH.973 (<i>arame de bordar</i>), BH.974 (<i>prego de bordar</i>)
Concavada	BI.009 (<i>bordador</i>), BI.010 (<i>pico de bordar</i>)

Quadro L – Relação de objetos com a denominação “Molde de decorar”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Atalaia	BH.830, BH.831







Quadro LI – Relação de objetos com a denominação “Trambolho”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.

CENTRO OLEIRO	REFERÊNCIA
Muge	BI.141 (<i>barro forte</i>), BI.142 (<i>barro fraco</i>)
Fazendas de Almeirim	BI.202 (<i>barro</i>), BI.203 (<i>barro preto</i>), BI.204 (<i>barro branco ou caulino</i>), BI.205 (<i>barro forte</i>), BI.206 (<i>barro fraco</i>)


Quadro LII – Relação de objetos com a denominação “Argilas”, integrados no subconjunto proveniente de centros oleiros do distrito de Santarém.







Coleção de Olaria Tradicional Portuguesa de Manuel Durão e Maria Helena Lemos
(subconjunto formado por objetos provenientes de centros oleiros do distrito de Santarém)



CATÁLOGO GRÁFICO E DESCRITIVO¹



 <p>Fig.1 Jarra Autor José Nunes Data 1984-1985 Proveniência Árgea Alt: 23,7 cm; Diam: 14 cm N.º Inv. BH.708 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Jarra de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana erguendo-se, após breve ressaltado, para um bojo ovoide; colo hiperboloide alto; bordo carenado, adornado com incisões de secção côncava. A jarra apresenta uma superfície pouco alisada e tem na sua face exterior duas incisões aneladas, uma disposta ao nível do diâmetro máximo do bojo, outra a delimitar a parte exterior do bordo. A zona superior do bojo e toda a superfície interior da jarra estão revestidas com vidro de base transparente. Sob a camada de vidrado existem pequenas partículas de areia e chacota. São também visíveis lacunas de vidrado, resultantes da colagem deste objecto a outros durante o processo de cozedura.</p>	 <p>Fig.2 Panela Autor José Nunes Data 1984-1985 Proveniência Árgea Alt: 21 cm; Diam: 19,5 cm N.º Inv. BH.709/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico; bordo boleado, delimitado na face exterior por uma linha incisa anelada. Do bordo provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo. A superfície da panela é pouco alisada. A face interior, o bordo e a parte superior da asa estão revestidos com vidro de base transparente. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado. São também visíveis partículas de calcário. O bordo exibe algumas lacunas de vidrado, resultantes da colagem deste objecto a outro(s) durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.3 Testo Autor José Nunes Data 1984-1985 Proveniência Árgea Alt: 2,5 cm; Diam: 11,2 cm N.º Inv. BH.709/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e bordo boleado. A superfície do testo é pouco alisada. Na face inferior existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>	 <p>Fig.4 Cafeteira Autor José Nunes Data 1985 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Árgea Alt: 15,5 cm; Diam: 14 cm N.º Inv. BH.710/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cafeteira de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; corpo periforme; bordo boleado delimitado na face exterior por uma linha incisa anelada. Da parte superior do corpo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo daquele. A superfície da cafeteira é pouco alisada. A face interior está revestida com vidro de base transparente com aspecto craquelado. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta a meia altura do corpo; tem visíveis escorrências daquele vidrado, assim como manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade castanha e acinzentada.</p>
 <p>Fig.5 Testo Autor José Nunes Data 1984-1985 Proveniência Árgea Alt: 2,5 cm; Diam: 8,9 cm N.º Inv. BH.710/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e bordo boleado. A superfície do testo é pouco alisada e tem visíveis manchas de vidrado de base transparente.</p>	 <p>Fig.6 Caneca Autor José Nunes Data 1984-1985 Proveniência Árgea Alt: 8,3 cm; Diam: 10 cm N.º Inv. BH.711 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Caneca de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo periforme; bordo boleado. Imediatamente abaixo do bordo provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo. A superfície da caneca é pouco alisada, tem visíveis seixos de reduzida dimensão e concreções calcárias. A face interior, o bordo e a parte superior da asa estão revestidos com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado, assim como manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada. O bordo e a asa apresentam lacunas de vidrado e de barro, resultantes da colagem deste objecto a outro(s) durante o processo de cozedura.</p>







¹ As figuras cuja designação aparece assinalada com asterisco (*) correspondem a exemplares da coleção que se encontravam integrados na *Exposição Exercício de Inventário – a propósito de duas doações de olaria portuguesa* à data de realização deste catálogo, motivo pelo qual nos vimos impossibilitados de realizar o registo fotográfico, a alguns deles, em suporte idêntico ao que foi utilizado para os restantes modelos.







	<p>Descrição Garrafão de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme com uma canelura anelada a anteceder o bordo boleado. Do colo, imediatamente abaixo da canelura, provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do garrafão é pouco alisada. A face exterior está revestida com engobe de tonalidade branca amarelada; sobre este está aplicado, de forma irregular, um vidrado de cor verde. Tem visíveis manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acinzentada.</p>		<p>Descrição Vinagreira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana, delimitada por uma depressão na zona de transição para o bojo ovoide; colo cilindriforme; bordo boleado, apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície exterior é pouco alisada. Tem revestimento irregular de engobe, de tonalidade branca amarelada; sobre este está aplicado um vidrado de cor verde com aspecto borbulhado. Tem visíveis manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade preta.</p>
	<p>Descrição Vinagreira de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana com aresta facetada; bojo ovoide; colo cilindriforme; bordo boleado, apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Imediatamente abaixo do bordo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície exterior da vinagreira é alisada. Está revestida com engobe de tonalidade branca amarelada; sobre este está aplicado um vidrado de cor castanha com aspecto craquelado. No bojo, em alinhamento com o bocal da vinagreira, existe uma mancha de tonalidade cinzenta esverdeada.</p>		<p>Descrição Ferrado de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo semiesferoide; colo hiperboloide; bordo extrovertido boleado, apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do bordo provém duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do ferrado é pouco alisada. A face interior, o bordo e a parte superior das asas estão impermeabilizadas com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade laranja acastanhada.</p>
	<p>Descrição Cafeteira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base, circular e plana com aresta facetada, ergue-se, após ligeira depressão, para um bojo ovóide; colo cilindriforme; bordo boleado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da cafeteira é pouco alisada, tem visíveis seixos de reduzida dimensão e partículas de calcário. A face exterior está adornada com duas linhas incisadas aneladas, uma delimita o bordo e a outra está disposta na zona do bojo. A face interior está revestida com vidro de base transparente.</p> <p>Na face exterior existem escorrências e marcas digitais feitas com o mesmo vidrado; manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.</p>		<p>Descrição Testo de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e bordo boleado.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. Na região do bordo existem lacunas de barro, resultantes da colagem do testo a outro(s) objetos vidrados, durante o processo de cozedura.</p> <p>Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>



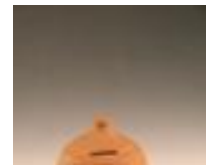



 <p>Fig.13 Cântaro Autor José Nunes Data 1984-1985 Proveniência Árgea Alt: 30 cm; Diam: 22 cm N.º Inv. BH.717 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Cântaro de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme com pequena depressão anelada a meia altura da parede; bordo boleado. Do colo, ao nível da depressão, provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do cântaro é pouco alisada. A face exterior está adornada com pequenos pontos incisos dispostos, linearmente, na parte superior do bojo. Tem visíveis concreções calcárias e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acinzentada.</p>  <p>Fig.14 Cafeteira Autor José Nunes/Ant. Nunes Data 1985-1986 Proveniência Árgea Alt: 22,5 cm; Diam: 17,5 cm N.º Inv. BH.718 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cafeteira de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo periforme; bordo boleado. Da parte superior do corpo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo daquele.</p> <p>A superfície da cafeteira é pouco alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada disposta a meia altura do corpo. A face interior e a área superior externa do corpo estão revestidas com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado, concreções calcárias e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.</p> <p>No bordo e no corpo são visíveis lacunas de vidrado e de barro, resultantes da colagem deste objecto a outro(s) durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.15 Panela Autor José Nunes/Ant. Nunes Data 1985-1986 Proveniência Árgea Alt: 23 cm; Diam: 19,5 cm N.º Inv. BH.719 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme; bordo boleado delimitado na face exterior por uma linha incisa anelada. Do bordo provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da panela é pouco alisada. A face interior, o bordo e a parte superior da asa estão revestidos com vidro de base transparente. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado e são visíveis concreções calcárias.</p> <p>O bordo apresenta lacunas de vidrado, resultantes da colagem deste objecto a outro(s) durante o processo de cozedura.</p>	 <p>Fig.16 Tacho Autor José Nunes/Ant. Nunes Data 1985-1986 Proveniência Árgea Alt: 13 cm; Diam: 30 cm N.º Inv. BH.720 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Tacho de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo cilindriforme; bordo boleado, delimitado na face exterior por uma linha incisa anelada. A meia altura do corpo existem duas asas, de secção redonda, colocadas em posição diametralmente oposta, descrevendo um arco encostadas à parede do tacho.</p> <p>A superfície do tacho é alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta a meia altura do corpo. A face interior, o bordo e as pegas estão revestidos com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior são visíveis pequenas concreções calcárias; manchas e escorrências do mesmo vidrado; manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acinzentada.</p>
 <p>Fig.17 Frigideira Autor José Nunes/Ant. Nunes Data 1985-1986 Proveniência Árgea Alt: 4 cm; Diam: 17,5 cm N.º Inv. BH.721 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Frigideira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo boleado, delimitado na face exterior por uma linha incisa anelada. Imediatamente abaixo do bordo existem duas pegas, de secção redonda, colocadas em posição diametralmente oposta, descrevendo um arco encostadas à parede da frigideira.</p> <p>A superfície da frigideira é pouco alisada. A face interior, o bordo e as pegas estão revestidos com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado.</p>	 <p>Fig.18 Alguidar Autor José Nunes/Ant. Nunes Data 1985-1986 Proveniência Árgea Alt: 11,2 cm; Diam: 32 cm N.º Inv. BH.722 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Saladeira de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo boleado delimitado na face exterior por três linhas incisadas aneladas.</p> <p>A superfície da saladeira é alisada. A face interior está adornada com uma cobertura de engobe, disposto do fundo para o bordo, em forma de cruz, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior são visíveis manchas do mesmo engobe e do mesmo vidrado; vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada; lacunas de barro e de vidrado, resultantes da pressão exercida pelas concreções calcárias existentes na pasta.</p>

 <p>Fig.19 Alguidar Autor José Nunes/Ant. Nunes Data 1985-1986 Proveniência Árgea Alt: 13,7 cm; Diam: 39,5 cm N.º Inv. BH.723 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Alguidar de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo extrovertido arredondado.</p> <p>A superfície do alguidar é alisada. A face interior está adornada com semicírculos feitos com engobe de cor laranja, dispostos junto ao bordo, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem manchas do mesmo vidrado e vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p> <p>O alguidar apresenta pequenas concreções calcárias na superfície e quatro lacunas de vidrado na zona do bordo.</p>	 <p>Fig.20 Panela Autor António F. Cardoso Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 19,7 cm; Diam: 21 cm N.º Inv. BH.724 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo ovoides; bordo extrovertido boleado. Do bordo provém duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do corpo.</p> <p>A superfície da panela é pouco alisada. A face interior, o bordo e a parte superior das asas estão revestidos com vidrado de tonalidade castanha. Na face exterior são visíveis manchas e escorrências do mesmo vidrado; manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada; concreções calcárias.</p>
 <p>Fig.21 Panela Autor António F. Cardoso Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 20 cm; Diam: 18 cm N.º Inv. BH.725/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoides; colo cilíndrico; bordo boleado, rematado na face exterior por uma linha incisa anelada. Do bordo provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da panela é pouco alisada. A face interior, o bordo e a parte superior da asa estão revestidos com vidro de base transparente. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado; manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada; concreções calcárias.</p>	 <p>Fig.22 Testo Autor António F. Cardoso Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 3,2 cm; Diam: 12,8 cm N.º Inv. BH.725/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e aresta boleada.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. Na face inferior existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
 <p>Fig.23 Barril Autor António F. Cardoso Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 22,3 cm; Diam: 17 cm N.º Inv. BH.726 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Barril de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoides; colo hiperboloide com breve ressalto a meia altura da parede; bordo boleado. Da parte superior do bojo provém duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do mesmo.</p> <p>A superfície exterior do barril é alisada. A parte superior do bojo está adornada com dois filetes de cor vermelha.</p>	 <p>Fig.24 Braseira Autor António F. Cardoso Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 15,3 cm; Diam: 38 cm N.º Inv. BH.727 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Braseira de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido, rematado com aba e bordo boleado. A aba está perfurada com dois pares de orifícios redondos, colocados em posição diametralmente oposta, aos quais foram atados dois pedaços de arame, dispostos em forma de arco, que cumprem a função de asas.</p> <p>A superfície da braseira é pouco alisada.</p>

 <p>Fig.25 Assador de castanhas Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 18,2 cm; Diam: 18 cm N.º Inv. BH.728 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Assador de castanhas feito de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana, com orifícios redondos (diam: 1cm) dispostos na sua superfície; corpo periforme com orifícios redondos (diam: 1cm) dispostos na sua zona inferior; bordo boleado, delimitado na face exterior por uma canelura anelada. Do bordo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do corpo.</p> <p>A superfície do assador é pouco alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta a meia altura da parede do corpo. Uma das asas está parcialmente coberta com vidro de tonalidade verde acastanhada. Nessa mesma asa existem duas lacunas de vidrado, resultantes da colagem deste objecto a outro(s) durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.27 Panela Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 18,4 cm; Diam: 17,5 cm N.º Inv. BH.730/1 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.26 Ferrado Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 13,8 cm; Diam: 25 cm N.º Inv. BH.729 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Ferrado de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; bojo semiesferoide; colo hiperboloide; bordo extrovertido boleado, apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do bordo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do ferrado é pouco alisada. A face exterior está adornada com quatro linhas incisas aneladas: uma disposta na zona de diâmetro máximo do bojo e três na área do colo. O ferrado está impermeabilizado com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.</p>
 <p>Fig.28 Testo Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 2 cm; Diam: 12,7 cm N.º Inv. BH.730/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme; bordo boleado rematado na face exterior com uma linha incisa anelada. Do bordo provêm uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da panela é alisada. A face interior, o bordo e a parte superior da asa estão revestidos com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.</p>
 <p>Fig.29 Pote Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 22,1 cm; Diam: 19 cm N.º Inv. BH.731 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Pote de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana com aresta facetada; bojo ovoide; colo tronco-cónico invertido; bordo boleado. Da zona de diâmetro máximo do bojo provêm duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, em forma de semicírculo.</p> <p>O pote tem a superfície alisada. A face interior está coberta com engobe de cor amarela e impermeabilizada com vidro de base transparente. A face exterior tem uma cobertura irregular do mesmo engobe e, sobre este, foi aplicado vidro de cor verde.</p>
 <p>Fig.30 Panela Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 18 cm; Diam: 19,5 cm N.º Inv. BH.732/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo elipsoidal, com uma incisão anelada a meia altura da parede; bordo extrovertido boleado. Do bordo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do corpo.</p> <p>A superfície da panela é alisada. A face interior, o bordo e a parte superior das asas estão revestidos com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada; marcas digitais feitas com o mesmo vidrado; concreções calcárias.</p>

 <p>Fig.31 Testo Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 2,1 cm; Diam: 12,9 cm N.º Inv. BH.732/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e bordo boleado.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. Na face inferior existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>	 <p>Fig.32 Cafeteira Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 21,5 cm; Diam: 15 cm N.º Inv. BH.733/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Cafeteira de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana, delimitada por uma depressão na transição para o bojo ovoidal; colo hiperboloide alto; bordo plano com arestas boleadas. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da cafeteira é pouco alisada. A face exterior está adornada com duas linhas incisivas aneladas, uma a delimitar o bordo e outra disposta na zona do bojo. A face interior está revestida com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem manchas do mesmo vidrado; manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada; concreções calcárias; vestígios de colagem deste objecto a outro durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.33 Testo Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 2,2 cm; Diam: 10,5 cm N.º Inv. BH.733/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e bordo boleado.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada.</p> <p>Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>	 <p>Fig.34 Jarro Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 20 cm; Diam: 14 cm N.º Inv. BH.734 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Jarro de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana com aresta facetada; bojo ovoidal; colo hiperboloide alto; bordo boleado, apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do jarro é alisada. A face exterior está adornada com duas linhas incisivas aneladas dispostas na parte superior do bojo; revestida com engobe de cor amarela; impermeabilizada com vidro de cor verde com aspecto craquelado. A face interior está coberta com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p>
 <p>Fig.35 Garrafão Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 21,5 cm; Diam: 15 cm N.º Inv. BH.735 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Garrafão de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoidal encimado por uma canelura anelada; colo cilíndrico com canelura anelada a anteceder o bordo boleado. A meia altura do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície exterior do garrafão é alisada. Está revestida, de modo irregular, com engobe de tonalidade branca amarelada e, sobre este, foi aplicado um vidro de cor verde.</p>	 <p>Fig.36 Pote Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 13,1 cm; Diam: 12 cm N.º Inv. BH.736/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Pote de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo elipsoidal; bordo boleado.</p> <p>A superfície do pote é alisada. A face exterior do corpo está adornada com uma linha incisiva anelada e temas vegetais punccionados na zona de diâmetro máximo do bojo, e revestida com engobe de cor amarela. Sobre a superfície do pote foi aplicado um vidrado de cor verde com aspecto craquelado.</p>

 <p>Fig.37 Testo Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 3,8 cm; Diam: 10 cm N.º Inv. BH.736/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade alaranjada. A base assenta sobre frete anelado; corpo discoide, encimado por uma protuberância em forma de botão que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada. A face superior está adornada com temas vegetalistas puncionados; revestida com engobe de cor amarela e impermeabilizada com vidro de cor verde com aspecto craquelado.</p>	 <p>Fig.38 Vinagreira Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 18,5 cm; Diam: 12,5 cm N.º Inv. BH.737 Fonte (imagem) MNE</p>	
 <p>Fig.39 Tigela Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 7 cm; Diam: 13,7 cm N.º Inv. BH.738 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Tigela de barro de tonalidade alaranjada. A base é anelada; corpo hemisférico; bordo boleado.</p> <p>A superfície da tigela é pouco alisada. A face interior e o bordo estão revestidos com engobe de cor amarela. Sobre o engobe foi aplicada uma decoração, em forma de cruz, de cor verde, e feita a impermeabilização com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>Na superfície exterior existem escorrências do mesmo engobe e vidrado.</p>	 <p>Fig.40 Bacio Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 13,7 cm; Diam: 21 cm N.º Inv. BH.739 Fonte (imagem) MNE</p>	
 <p>Fig.41 Alguidar Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 12 cm; Diam: 37 cm N.º Inv. BH.740 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Alguidar de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo extrovertido arredondado.</p> <p>A superfície do alguidar é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. A face interior está adornada com engobe de cor amarela, formando semicírculos dispostos junto ao bordo, e revestida com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem manchas e marcas digitais feitas com o mesmo engobe e o mesmo vidrado; manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.</p>	 <p>Fig.42 Prato Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 5,5 cm; Diam: 24,8 cm N.º Inv. BH.741 Fonte (imagem) MNE</p>	

 <p>Fig.43 Tigela Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 9,8 cm; Diam: 22 cm N.º Inv. BH.742 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Tigela de barro de tonalidade alaranjada. A base é anelada; corpo hemisférico; bordo boleado.</p> <p>A superfície da tigela é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>Na face exterior existem escorrências do mesmo vidrado.</p>	 <p>Fig.44 Frigideira Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 7,4 cm; Diam: 24,6 cm N.º Inv. BH.743 Fonte (imagem) MNE</p>	
 <p>Fig.45 Mealheiro Autor António F. Cardoso Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 17 cm; Diam: 14 cm N.º Inv. BH.744 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Mealheiro de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo ovoide, encimado por um destaque hiperbolóide com remate pontiagudo. A parte superior do corpo está adornada com quatro linhas incisas onduladas e apresenta uma ranhura, de formato rectangular, para introduzir moedas.</p> <p>A superfície exterior do mealheiro é pouco alisada e apresenta manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acinzentada.</p>	 <p>Fig.46 Prato Autor António F. Cardoso Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 6,5 cm; Diam: 20,7 cm N.º Inv. BH.745 Fonte (imagem) MNE</p>	
 <p>Fig.47 Alguidar Autor António F. Cardoso Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 6,3 cm; Diam: 21,1 cm N.º Inv. BH.746/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Alguidar de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo boleado, delimitado na face exterior por três linhas incisas aneladas.</p> <p>A superfície do alguidar é alisada e está impermeabilizada com vidro de base transparente.</p> <p>Na face exterior do alguidar existem manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade verde acinzentada. Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>	 <p>Fig.48 Escoador Autor António F. Cardoso Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 6,1 cm; Diam: 21 cm N.º Inv. BH.746/2 Fonte (imagem) MNE</p>	




 <p>Fig.49 Tacho Autor António F. Cardoso Data 1986-1987 Proveniência Árgea Alt: 11 cm; Diam: 30,5 cm N.º Inv. BH.747 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Tacho de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo plano com arestas boleadas, delimitado na face exterior por uma canelura anelada. Ao nível do bordo existem duas pegas rectangulares de perfil ondulado, colocadas em posição diametralmente oposta.</p> <p>A superfície do tacho é pouco alisada. A face interior, o bordo e as pegas estão revestidos com vidro de base transparente. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado; e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.</p> <p>O tacho apresenta lacunas de vidrado no bordo e pequenas concreções calcárias.</p>
 <p>Fig.51 Testo Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 2,8 cm; Diam: 13,2 cm N.º Inv. BH.748/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e bordo boleado.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada. Na face inferior foi utilizado um objecto abrasivo para grafar «SD Lisboa», e existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
 <p>Fig.53 Pote Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 19,1 cm; Diam: 15 cm N.º Inv. BH.750/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Pote de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo tronco-cónico invertido; bordo plano com arestas boleadas.</p> <p>A superfície do pote é pouco alisada. A parte superior do bojo está adornada com temas vegetistas puncionados. O pote está revestido com engobe de cor amarela e impermeabilizado com vidro de cor castanha com aspecto craquelado.</p> <p>Existem lacunas de vidrado e engobe na zona do bordo e da base.</p>



Fig.50 Pote
Autor António F. Cardoso
Data 1986-1987
Proveniência Árgea
Alt: 17,8 cm; **Diam:** 15 cm
N.º Inv. BH.748/1
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Pote de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana com aresta facetada; bojo ovoide; colo tronco-cónico invertido; bordo boleado. Da zona de diâmetro máximo do bojo provêm duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta e em forma de semicírculo.

O pote tem a superfície pouco alisada e está revestido com engobe de cor amarela. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior foi aplicada camada irregular de vidrado verde.



Fig.52 Bacio
Autor António F. Cardoso
Data 1986-1987
Proveniência Árgea
Alt: 14,8 cm; **Diam:** 23,5 cm
N.º Inv. BH.749
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Bacio de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo elipsoide; bordo extrovertido boleado. Da parte superior do corpo provêm uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona inferior do mesmo.

A superfície do bacio é pouco alisada e apresenta manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada. O objecto está impermeabilizado com vidro de base transparente.







Existem três lacunas de vidrado no bordo e uma no corpo, resultantes da colagem deste objecto a outros durante o processo de cozedura.



Fig.54 Testo
Autor Aníbal Alves dos Reis
Data 1989-1990
Proveniência Árgea
Alt: 8,5 cm; **Diam:** 11,3 cm
N.º Inv. BH.750/2
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Testo de barro de tonalidade alaranjada. A base é anelada; corpo tronco-cónico, com a zona inferior rematada em forma de aba, e encimado por uma pequena protuberância, também de formato tronco-cónico, que cumpre a função de pega.

A superfície do testo é alisada. A face superior está revestida com engobe de cor amarela e impermeabilizada com vidro de cor castanha com aspecto craquelado. A camada vítrea que reveste a base apresenta aspecto borbulhado e contém três lacunas.

 <p>Fig.55 Pote Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 16,4 cm; Diam: 14 cm N.º Inv. BH.751/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Pote de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana com aresta facetada; bojo ovoide; colo tronco-cónico invertido; bordo boleado. Da zona de diâmetro máximo do bojo provêm duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta e em forma de semicírculo.</p> <p>O pote tem a superfície pouco alisada e está revestido com engobe de cor amarela. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente. Na face exterior foi aplicado vidro de cor verde.</p>	 <p>Fig.56 Testo Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 7,5 cm; Diam: 11 cm N.º Inv. BH.751/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é anelada; corpo tronco-cónico, com a área inferior rematada em forma de aba, e encimado por uma pequena protuberância, também de formato tronco-cónico, que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada. A face superior está revestida com engobe de cor amarela e impermeabilizada com vidro de cor verde com aspecto craquelado.</p> <p>A base apresenta duas lacunas de vidro e de barro, resultantes da colagem deste objecto a outro(s) durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.57 Assador de castanhas Autor Aníbal Alves dos Reis Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 18,1 cm; Diam: 18 cm N.º Inv. BH.752 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Assador de castanhas feito de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana com orifícios redondos (diam: 1cm); corpo ovoide com orifícios redondos (diam: 1cm) na zona inferior; bordo boleado, delimitado na face exterior por uma canelura anelada. Do bordo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do corpo.</p> <p>A superfície do assador é pouco alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta a meia altura da parede do corpo.</p>	 <p>Fig.58 Tigela Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 6,5 cm; Diam: 14 cm N.º Inv. BH.753 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Tigela de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é anelada; corpo hemisférico; bordo boleado.</p> <p>A superfície da tigela é alisada e está revestida com engobe de cor amarela. A face exterior está impermeabilizada com vidro de cor verde com aspecto craquelado. A face interior está revestida com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Junto ao bordo são visíveis escorrências do vidrado verde.</p> <p>Na face exterior existe uma lacuna de vidrado (comp: 5cm) que foi preenchida com uma tinta espessa de cor verde. O bordo e a base também apresentam lacunas de vidrado e engobe.</p>
 <p>Fig.59 Tigela Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 5,7 cm; Diam: 12,6 cm N.º Inv. BH.754 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Tigela de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é anelada; corpo hemisférico; bordo boleado.</p> <p>A superfície da tigela é alisada. A face interior está revestida com engobe de cor amarela. Na face exterior foi aplicado o mesmo engobe, até meia altura da parede do corpo, e feita a impermeabilização com vidro de cor verde com aspecto craquelado. A face interior está coberta com vidro de base transparente com aspecto craquelado e, junto ao bordo, apresenta algumas escorrências de cor verde.</p> <p>A base apresenta duas lacunas na camada de vidrado.</p>	 <p>Fig.60 Terrina* Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 11,6 cm; Diam: 16,5 cm N.º Inv. BH.755/1 Fonte (imagem) Célia Gomes</p> <p>Descrição Terrina de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo ovoide; bordo arredondado. Na zona de diâmetro máximo do corpo existem duas pegas, de secção redonda, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco encostadas à parede da terrina.</p> <p>A superfície da terrina é pouco alisada, está revestida com engobe de cor amarela, e adornada com manchas irregulares de cor castanha e verde.</p> <p>O objecto está impermeabilizado com vidro de base transparente com aspecto craquelado. O corpo apresenta lacunas na camada de vidrado e de engobe, resultantes da colagem deste objecto a outro(s) durante o processo de cozedura.</p>



 <p>Fig.61 Testo* Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 6 cm; Diam: 13,2 cm N.º Inv. BH.755/2 Fonte (imagem) Célia Gomes</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha. A base é anelada; corpo em forma de calote de esfera, rematado com aba e aresta boleada, e encimado por um destaque em forma de botão que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada. A face superior está revestida com engobe de cor amarela. A área engobada está adornada com manchas irregulares de cor castanha, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>Na face inferior, junto à aba, está grafado, com grafite, "5SA48(b)".</p>
 <p>Fig.63 Frigideira Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 4,3 cm; Diam: 23,8 cm N.º Inv. BH.757 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Frigideira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cônico invertido; bordo boleado. Junto ao bordo estão colocadas duas pegas, em posição diametralmente oposta, de secção redonda, descrevendo um arco encostadas à parede da frigideira.</p> <p>A superfície da frigideira é pouco alisada. A face interior, o bordo e as pegas estão revestidas, de modo irregular, com vidro de base transparente. Na face exterior existem escorrências do mesmo vidrado.</p> <p>Na base está grafado, com grafite, «150.00».</p>
 <p>Fig.65 Panela Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 22 cm; Diam: 26 cm N.º Inv. BH.759 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo cilíndrico com perfil ligeiramente côncavo; bordo extrovertido boleado. Abaixo do bordo provém duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam a meia altura da parede do corpo, imediatamente a seguir a uma linha incisa anelada.</p> <p>A superfície da panela é alisada. A face interior, o bordo e a parte superior das asas estão revestidas com vidro de base transparente. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado.</p>



Fig.62 Frigideira
Autor António F. Cardoso
Data 1989-1990
Proveniência Árgea
Alt: 5,5 cm; **Diam:** 22,3 cm
N.º Inv. BH.756
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Frigideira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo elipsoide; bordo extrovertido boleado. Imediatamente abaixo do bordo provém um cabo, de secção redonda, disposto horizontalmente, que cumpre a função de pega.

A superfície da frigideira é pouco alisada. A face interior, o bordo e o cabo estão impermeabilizados com vidro de base transparente. Na face exterior existem escorrências do mesmo vidrado e pequenas concreções calcárias.



Fig.64 Comedouro
Autor António F. Cardoso
Data 1989-1990
Proveniência Árgea
Alt: 7,1 cm; **Diam:** 16 cm
N.º Inv. BH.758
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Comedouro de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo cilíndrico; bordo com perfil côncavo e aresta boleada.

A superfície do comedouro é alisada. Na face exterior existem manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.








Fig.66 Panela
Autor António F. Cardoso
Data 1989-1990
Proveniência Árgea
Alt: 19,5 cm; **Diam:** 17 cm
N.º Inv. BH.760/1
Fonte (imagem) MNE




Descrição
Panela de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico com canelura anelada a anteceder o bordo boleado. Do bordo provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.







A panela tem a superfície pouco alisada. A área correspondente à asa e ao bojo apresenta manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade cinzenta. Na zona de diâmetro máximo e área inferior do bojo existem concreções calcárias.







 <p>Fig.67 Testo Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 2,1 cm; Diam: 11,5 cm N.º Inv. BH.760/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com face superior côncava e bordo boleado. O testo apresenta uma superfície pouco alisada.</p>  <p>Fig.68 Cafeteira Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 23 cm; Diam: 19 cm N.º Inv. BH.761/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cafeteira de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo periforme; bordo boleado. Da parte superior do corpo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do mesmo. A superfície da cafeteira é pouco alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta a meia altura da parede do corpo. A face interior está revestida com vidro de base transparente. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado.</p>
 <p>Fig.69 Testo Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 2,3 cm; Diam: 12,1 cm N.º Inv. BH.761/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e bordo boleado. A superfície do testo é alisada. Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>	 <p>Fig.70 Tacho Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 10 cm; Diam: 26 cm N.º Inv. BH.762/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Tacho de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo cilíndrico; bordo boleado. A meia altura do corpo provém duas asas, de secção redonda, colocadas em posição diametralmente oposta, descrevendo um arco encostadas à parede do tacho. A superfície do tacho é pouco alisada. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.</p>
 <p>Fig.71 Testo Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 8,2 cm; Diam: 23,5 cm N.º Inv. BH.762/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade amarela acastanhada. A base é anelada; corpo em calote de esfera, com remate inferior em forma de aba com aresta boleada, e encimado por uma protuberância hiperboloide com remate em forma de botão que cumpre a função de pega. A superfície do testo é pouco alisada e apresenta manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada. A face superior está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. O testo apresenta uma fissura em todo o seu diâmetro, consolidada pela aplicação do mesmo vidro usado na impermeabilização do testo.</p>	 <p>Fig.72 Tacho Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 11 cm; Diam: 30,5 cm N.º Inv. BH.763 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Tacho de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo cilíndrico; bordo boleado delimitado na face exterior por duas linhas incisas aneladas. Do bordo provém duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam a meia altura da parede do corpo. O tacho tem a superfície pouco alisada. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente. A face exterior apresenta escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.</p>







 <p>Fig.73 Assador de castanhas Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 23,5 cm; Diam: 27 cm N.º Inv. BH.764 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Assador de castanhas feito de barro de tonalidade vermelha. A base é anelada; bojo cilindriforme, com orifícios redondos (diam: 1cm) na sua zona inferior, encimado por uma parede tronco-cónica, seguida do colo hiperboloide rematado com bordo plano e arestas boleadas.</p> <p>Do bordo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do assador é pouco alisada. Junto à base, dispostos no seu perímetro, existem sete orifícios redondos (diam: 0,5cm) que servem para fixar os aros do fundo amovível (feito, geralmente, em chapa zincada) do assador. A zona tronco-cónica está adornada com dois filetes de cor vermelha, intercalados por uma linha incisa ondulada. Na face exterior existem manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.</p>
 <p>Fig.75 Jarro* Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 22,7 cm; Diam: 19 cm N.º Inv. BH.766 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.76 Saladeira Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 4,6 cm; Diam: 18 cm N.º Inv. BH.767 Fonte (imagem) MNE</p>
 <p>Fig.77 Saladeira Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 6,8 cm; Diam: 25 cm N.º Inv. BH.768 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.78 Pote Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 11,2 cm; Diam: 12 cm N.º Inv. BH.769/1 Fonte (imagem) MNE</p>







 <p>Fig.79 Testo Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 4 cm; Diam: 8 cm N.º Inv. BH.769/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha. A base é anelada; corpo discoide; bordo boleado, delimitado na face superior por uma canelura anelada. O objecto é encimado por uma protuberância cilíndrica com remate tronco-cónico, que cumpre a função de pega.</p> <p>O testo tem a superfície alisada. A face superior está impermeabilizada com vidro de base transparente.</p> <p>No bordo e na face superior do testo existem lacunas de vidro, resultantes da colagem deste objecto a outro(s) durante o processo de cozedura.</p> <p>Na base do testo está inscrito, a grafite, o número de inventário atribuído pelos colecionadores.</p>
 <p>Fig.81 Miniatura de bule Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 8 cm; Diam: 13 cm N.º Inv. BH.771/1 Fonte MNE</p>	 <p>Fig.82 Miniatura de testo Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 2,8 cm; Diam: 6,9 cm N.º Inv. BH.771/2 Fonte MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha. A base é anelada; corpo em calote de esfera, encimado por uma protuberância cilíndrica com remate em forma de botão, que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície é alisada e está impermeabilizada com vidro de base transparente.</p> <p>A base apresenta lacunas de barro, resultantes da colagem do testo a outro objecto durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.83 Alguidar Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 10,5 cm; Diam: 31,3 cm N.º Inv. BH.772 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.84 Alguidar Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 13,8 cm; Diam: 39 cm N.º Inv. BH.773 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Alguidar de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo extrovertido arredondado.</p> <p>A superfície do alguidar é pouco alisada. A face interior está adornada com semicírculos, feitos com engobe de cor laranja, dispostos junto ao bordo, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem manchas do mesmo vidrado.</p> <p>O bordo apresenta pequenas lacunas de vidrado e engobe, resultantes da colagem deste objecto a outro(s) durante o processo de cozedura.</p>


 <p>Fig.85 Prato Autor M.L.S. Valério Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 3,4 cm; Diam: 24 cm N.º Inv. BH.774 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Prato de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico esvasado; bordo boleado.</p> <p>A superfície do prato é alisada. A face superior está revestida com engobe de cor branca amarelada, adornada com tema vegetalista policromado e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>Na face inferior são visíveis manchas e escorrências do mesmo engobe e vidrado, e existe a inscrição «M.L.S. Valério - Árgea», grafada com tinta de cor preta.</p>
 <p>Fig.87 Pote Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 17,5 cm; Diam: 16 cm N.º Inv. BH.776/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Pote de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana com aresta facetada; bojo ovoides; colo tronco-cónico invertido; bordo boleado. Da zona de diâmetro máximo do bojo provêm duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, descrevendo um arco encostadas à parede do pote.</p> <p>O pote tem a superfície alisada. A face exterior está revestida com engobe de cor amarela e impermeabilizada com vidro de cor verde. Na face interior foi aplicado um vidro de base transparente.</p>
 <p>Fig.89 Pote Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 23,5 cm; Diam: 21 cm N.º Inv. BH.777/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Pote de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana com aresta facetada; bojo ovoides; colo tronco-cónico invertido; bordo boleado. Da zona de diâmetro máximo do bojo provêm duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente, formando um arco encostadas à parede do pote.</p> <p>A superfície do pote é pouco alisada. A face exterior está revestida, de forma irregular, com engobe de cor amarela e impermeabilizada com vidro de cor verde. A face interior está coberta com vidro de base transparente.</p> <p>A base apresenta lacunas de vidrado e de barro, resultantes da colagem deste objecto ao suporte onde ficou assente durante o processo de cozedura.</p>




 <p>Fig.91 Pote Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 21,5 cm; Diam: 19,5 cm N.º Inv. BH.778/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Pote de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana com aresta facetada; bojo ovoide; colo tronco-cónico invertido; bordo boleado. Da zona de diâmetro máximo do bojo provêm duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, descrevendo um arco encostadas à parede do pote.</p> <p>A superfície do pote é pouco alisada. A face exterior está revestida com uma camada irregular de engobe de tonalidade amarela, e impermeabilizada com vidro de cor verde. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente.</p>  <p>Fig.92 Testo Autor António F. Cardoso Data 1989-1990 Proveniência Árgea Alt: 2,3 cm; Diam: 12,3 cm N.º Inv. BH.778/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e bordo boleado. A superfície do testo é pouco alisada.</p>
 <p>Fig.93 Cana Autor António F. Cardoso Data 1987 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Árgea Alt: 1,5 cm; Larg: 3,3 cm Comp. 26,8 cm N.º Inv. BH.779 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cana seccionada longitudinalmente, formando uma meia cana, com corte diagonal nas extremidades. O objecto tem vestígios de barro em toda a superfície.</p>	 <p>Fig.94 Molde de decorar* Autor António F. Cardoso Data 1987 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Árgea Comp: ?; Larg: ?; Alt: ? N.º Inv. BH.780 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Molde de madeira e arame, em forma de carretilha, usado para imprimir motivos decorativos nas louças de barro. O cabo consiste num arame dobrado ao meio segurando nas extremidades uma bobina de madeira.</p> <p>As extremidades da bobina estão denteadas para que, ao serem roladas sobre o barro cru, possam introduzir efeitos sulcados, intermitentes, nas louças.</p> <p>O objecto apresenta resíduos de barro cru de tonalidade alaranjada.</p>
 <p>Fig.95 Forma de barro Autor António F. Cardoso Data 1987 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Árgea Alt: 1,7 cm; Diam: 18,7 cm N.º Inv. BH.781 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Forma de barro de tonalidade vermelha. O objecto tem formato discoide com aresta irregular.</p> <p>A superfície apresenta vestígios de barro cru.</p>	 <p>Fig.96 Cafeteira Autor Luís Lamaroso Data 1984-1985 Proveniência Ásseiceira Alt: 22,1 cm; Diam: 17,5 cm N.º Inv. BH.782 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cafeteira de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo periforme; bordo extrovertido arredondado. Da parte superior do corpo provêm uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do mesmo.</p> <p>A superfície da cafeteira é pouco alisada. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente. Na face exterior existem manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acinzentada.</p> <p>O bordo apresenta uma lacuna de vidrado e de barro.</p>




 <p>Fig.97 Barril Autor Luís Lamaroso Data 1984-1985 Proveniência Asseiceira Alt: 22,5 cm; Diam: 21 cm N.º Inv. BH.783 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Barril de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo cilindriforme com remate superior em formato tronco-cónico; colo cilindriforme com canelura anelada a anteceder o bordo arredondado. Da parte superior do bojo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de inflexão do mesmo.</p> <p>A superfície exterior do barril é pouco alisada. A parte superior do bojo está adornada com uma linha incisa ondulada que percorre todo o seu perímetro.</p>	 <p>Fig.98 Barril Autor Mário Oliv. Figueiredo Data 1984-1985 Proveniência Asseiceira Alt: 31,7 cm; Diam: 23 cm N.º Inv. BH.784 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Barril de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoides; colo hiperboloide com um breve ressalto a anteceder o bordo boleado. Da parte superior do bojo provêm duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco junto à linha de perfil do colo, findando na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do barril é alisada.</p>
 <p>Fig.99 Barril Autor Mário Oliv. Figueiredo Data 1984-1985 Proveniência Asseiceira Alt: 27,7 cm; Diam: 22 cm N.º Inv. BH.785 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Barril de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoides; colo hiperboloide com breve ressalto a anteceder o bordo boleado. Da parte superior do bojo provêm duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do mesmo.</p> <p>A superfície exterior do barril é pouco alisada. A parte superior do bojo está adornada com três filetes de cor vermelha.</p>	 <p>Fig.100 Ferrado Autor Mário Oliv. Figueiredo Data 1984-1985 Proveniência Asseiceira Alt: 11,9 cm; Diam: 26 cm N.º Inv. BH.786 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Ferrado de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base é circular e plana; corpo cilindriforme; bordo boleado, apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do bordo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam a meia altura do corpo do ferrado.</p> <p>A superfície do objecto é pouco alisada e está revestida com vidro de base transparente. O vidrado que reveste a face exterior foi aplicado de forma irregular.</p>
 <p>Fig.101 Alcatruz Autor Mário Oliv. Figueiredo Data 1984-1985 Proveniência Asseiceira Alt: 27,8 cm; Diam: 20,3 cm N.º Inv. BH.787 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Alcatruz de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana, com um orifício redondo no centro, rematada com aresta facetada; o corpo inicia em formato cilíndrico, alargando para um formato esferoide, encimado por um bordo extrovertido boleado. Um dos lados do alcatruz está aplanado para facilitar o seu posicionamento horizontal.</p> <p>A superfície do alcatruz é pouco alisada.</p>	 <p>Fig.102 Cântaro Autor Américo O. Figueiredo Data 1982-1983 Proveniência Asseiceira Alt: 25 cm; Diam: 20 cm N.º Inv. BH.788 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cântaro de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoides; colo cilindriforme com canelura anelada a meia altura da parede; bordo boleado. Ao nível da canelura provêm uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície exterior do cântaro é alisada. A parte superior do bojo está adornada com dois filetes de cor vermelha.</p>


 <p>Fig.103 Assador de castanhas Autor Américo O. Figueiredo Data 1982-1983 Proveniência Asseiceira Alt: 24,5 cm; Diam: 22,5 cm N.º Inv. BH.789 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Assador de castanhas feito de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana com orifícios redondos (diam: 1cm) dispostos na sua superfície; corpo periforme com orifícios redondos (diam: 1cm) na sua área inferior; bordo arredondado, delimitado na face exterior por uma canelura anelada. Do bordo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do corpo. A superfície do assador é pouco alisada e não foram retirados os excedentes de barro resultantes da abertura dos orifícios redondos. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta ao nível da terminação das asas.</p>	 <p>Fig.104 Barril Autor Américo O. Figueiredo Data (?) Proveniência Asseiceira Alt: 23,5 cm; Diam: 22 cm N.º Inv. BH.790 Fonte (imagem) MNE</p>	
 <p>Fig.105 Pote Autor Mário Oliv. Figueiredo Data (?) Proveniência Asseiceira Alt: 30,2 cm; Diam: 25 cm N.º Inv. BH.791 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Talha de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme baixo; bordo extrovertido arredondado. A superfície da talha é pouco alisada. A parte superior do bojo está adornada com duas linhas incisas aneladas. Na face exterior existem manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade castanha, e pequenas concreções calcárias. No bordo existe uma lacuna de barro que foi consolidada com gesso.</p>	 <p>Fig.106 Cantil Autor Manuel Matos Pires Data (?) Proveniência Asseiceira Alt: 15 cm; Diam: 11 cm N.º Inv. BH.792 Fonte (imagem) MNE</p>	
 <p>Fig.107 Púcaro Autor António Figueiredo Data 1983-1984 Proveniência Asseiceira Alt: 11,2 cm; Diam: 12 cm N.º Inv. BH.793 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Púcaro de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo periforme; bordo arredondado. Da parte superior do corpo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo daquele. A superfície do púcaro é pouco alisada. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta na zona superior do corpo. Abaixo desta linha está inscrito, a grafite, o número «35».</p>	 <p>Fig.108 Barril Autor António Figueiredo Data 1983-1984 Proveniência Asseiceira Alt: 26,7 cm; Diam: 21 cm N.º Inv. BH.794 Fonte (imagem) MNE</p>	







 <p>Fig.109 Assador de castanhas Autor Mário Oliv. Figueiredo Data 1989-1990 Proveniência Asseiceira Alt: 19,8 cm; Diam: 18,5 cm N.º Inv. BH.795 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Assador de castanhas feito de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana com orifícios redondos (diam: 1,5cm), dispostos na sua superfície; corpo ovoide com orifícios redondos (diam: 1,5cm) na zona inferior; bordo extrovertido arredondado, delimitado na face exterior por uma canelura anelada. Do bordo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do corpo.</p> <p>A superfície é pouco alisada.</p>  <p>Fig.110 Fogareiro Autor Mário Oliv. Figueiredo Data 1989-1990 Proveniência Asseiceira Alt: 25,5 cm; Diam: 35 cm N.º Inv. BH.796/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Fogareiro de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; receptáculo de cinzas cilíndrico; fornha tronco-cónica invertida com duas breves depressões a anteceder a passagem para o colo cilíndrico; bordo plano com arestas boleadas. Do colo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona inferior do bojo. No receptáculo de cinzas existe um orifício com perfil em «M» (comp: 12cm; alt: 9,2cm) que permite retirar as cinzas que se vão depositando a partir da grelha de barro, colocada no interior do fogareiro, junto à zona de transição para a fornha. Este orifício está delimitado no topo e na base por duas linhas incisadas aneladas.</p>
 <p>Fig.111 Grelha Autor Mário Oliv. Figueiredo Data 1989-1990 Proveniência Asseiceira Alt: 1,5 cm; Diam: 13,3 cm N.º Inv. BH.796/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Grelha de barro de tonalidade vermelha acastanhada, para introduzir no interior do fogareiro, na zona inferior da fornha. O corpo é discoide, ligeiramente côncavo, com orifícios redondos (diam: 1,1cm) e bordo boleado.</p> <p>A superfície da grelha não é alisada.</p>	 <p>Fig.112 Cântaro Autor Mário Oliv. Figueiredo Data 1989-1990 Proveniência Asseiceira Alt: 30,3 cm; Diam: 22 cm N.º Inv. BH.797 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cântaro de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide com canelura anelada a meia altura da parede; bordo boleado. Ao nível da canelura provêm uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do cântaro é alisada. A zona superior do bojo está adornada com três filetes anelados de cor vermelha. Junto da terminação da asa está grafado, com giz de cor branca, o número «25».</p>
 <p>Fig.113 Cântaro Autor Mário Oliv. Figueiredo Data 1989-1990 Proveniência Asseiceira Alt: 34,8 cm; Diam: 25 cm N.º Inv. BH.798 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cântaro de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide com canelura anelada a meia altura da parede; bordo boleado. Do colo provêm uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície exterior do cântaro é alisada. A zona superior do bojo está adornada com dois filetes anelados de cor vermelha.</p>	 <p>Fig.114 Moringue Autor Mário Oliv. Figueiredo Data (?) - 1982 Proveniência Asseiceira Alt: 33,5 cm; Diam: 21 cm N.º Inv. BH.799 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Moringue de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo ovoide encimado por um pequeno destaque, em forma de botão, ladeado por dois gargalos. O gargalo de entrada de líquidos tem formato tronco-cónico invertido com bordo boleado antecedido por uma canelura anelada. O gargalo de saída de líquidos inicia em formato hiperboloide e, após inflexão carenada, ergue-se num corpo cilíndrico rematado com bordo boleado. No topo do moringue existe uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco perpendicular à disposição dos gargalos.</p> <p>A face exterior do moringue é pouco alisada e está adornada, abaixo da zona dos gargalos, com efeitos, em forma de estrela, puncionados. Esta composição decorativa, está delimitada no topo por duas caneluras aneladas e na base por um filete de formas esféricas relevadas.</p> <p>A zona de diâmetro máximo do corpo apresenta uma concreção calcária.</p>





 <p>Fig.115 Palmatória Autor Américo O. Figueiredo Data 1985 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Asseiceira Comp: 36 cm; Larg: 17,5 cm; Alt: 3 cm N.º Inv. BH.800 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Palmatória de madeira de tonalidade acastanhada. O objecto é composto por um corpo circular, aplanado numa das faces, e um cabo cilíndrico.</p> <p>A superfície da palmatória é alisada e contém resíduos de barro cru.</p>	 <p>Fig.116 Cântaro Autor José da Silva Maia Data 1984-1985 Proveniência Atalaia Alt: 25,5 cm; Diam: 18 cm N.º Inv. BH.801 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Cântaro de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico, com breve ressalto a meia altura da parede; bordo boleado. Imediatamente abaixo do ressalto anelado provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície exterior do cântaro é alisada. A zona superior do bojo está adornada com um filete de cor vermelha.</p> <p>O cântaro apresenta manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade amarelada e acinzentada.</p>
 <p>Fig.117 Cafeteira Autor José da Silva Maia Data 1982-1983 Proveniência Atalaia Alt: 26 cm; Diam: 19 cm N.º Inv. BH.802 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Cafeteira de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico; bordo arredondado, delimitado na face exterior por duas linhas incisadas aneladas. Do colo provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da cafeteira é alisada. A zona de diâmetro máximo do bojo está adornada com uma linha incisada anelada. A face interior e o bordo estão revestidos com vidro de base transparente. Na face exterior existem escorrências e manchas do mesmo vidrado.</p>	 <p>Fig.118 Cafeteira Autor José da Silva Maia Data (?) - 1983 Proveniência Atalaia Alt: 16 cm; Diam: 15,5 cm N.º Inv. BH.803 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Cafeteira de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico; bordo boleado, delimitado na face exterior por duas linhas incisadas aneladas. Do colo provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da cafeteira é alisada. A face interior está revestida com vidro de base transparente. Na face exterior existem escorrências e manchas do mesmo vidrado.</p>
 <p>Fig.119 Panela Autor José da Silva Maia Data (?) - 1983 Proveniência Atalaia Alt: 20,3 cm; Diam: 17 cm N.º Inv. BH.804 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico; bordo boleado, delimitado na face exterior por duas linhas incisadas aneladas. Do bordo provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da panela é pouco alisada. A face interior está revestida com vidro de base transparente. A face exterior está adornada com uma linha incisada anelada, disposta na zona de diâmetro máximo do bojo, e tem visíveis manchas e escorrências do mesmo vidrado.</p>	 <p>Fig.120 Cântaro Autor João Rosário Silva Data (?) - 1983 Proveniência Atalaia Alt: 35,5 cm; Diam: 26 cm N.º Inv. BH.805 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Cântaro de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico com canelura anelada a meia altura da parede; bordo boleado. Ao nível da canelura provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A face exterior do cântaro é pouco alisada e está adornada com uma linha incisada anelada, disposta na parte superior do bojo.</p> <p>A zona inferior do bojo apresenta marcas digitais feitas com barro.</p>







 <p>Fig.121 Cântaro Autor Irmãos Silva Data 1985-1986 Proveniência Atalaia Alt: 44,2 cm; Diam: 31 cm N.º Inv. BH.806 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Cântaro de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoides; colo hiperboloide com uma canelura anelada a meia altura da parede; bordo boleado. Imediatamente abaixo da canelura provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do cântaro é alisada. A zona superior do bojo está adornada com dois filetes de cor vermelha, um rectilíneo e outro ondulado. Na face exterior existem manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acinzentada.</p>
 <p>Fig.123 Garrafão Autor Irmãos Silva Data 1985-1986 Proveniência Atalaia Alt: 32 cm; Diam: 20,5 cm N.º Inv. BH.808 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Garrafão de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoides; colo cilindriforme, carenado a meia altura da parede; bordo ligeiramente extrovertido e boleado. Imediatamente abaixo da carena provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície exterior do garrafão é alisada.</p>
 <p>Fig.125 Barril Autor Irmãos Silva Data 1985-1986 Proveniência Atalaia Alt: 26,7 cm; Diam: 18 cm N.º Inv. BH.810 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Barril de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoides; colo hiperboloide, com incisão anelada a meia altura da parede; bordo boleado. Da parte superior do bojo provém duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de inflexão do mesmo.</p> <p>A superfície exterior do barril é alisada.</p>






 <p>Fig.127 Barril Autor Irmãos Silva Data 1985-1986 Proveniência Atalaia Alt: 20,6 cm; Diam: 16 cm N.º Inv. BH.812 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Barril de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide com canelura anelada a meia altura da parede; bordo boleado. Da parte superior do bojo provêm duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do mesmo.</p> <p>A superfície exterior do barril é pouco alisada e está adornada com um filete de cor vermelha, disposto na zona superior do bojo.</p> <p>Fig.128 Barril Autor Irmãos Silva Data 1985-1986 Proveniência Atalaia Alt: 20 cm; Diam: 17,5 cm N.º Inv. BH.813 Fonte (imagem) MNE</p>
 <p>Fig.129 Panela Autor Irmãos Silva Data 1985-1986 Proveniência Atalaia Alt: 21 cm; Diam: 19,5 cm N.º Inv. BH.814/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico; bordo boleado. Do bordo provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da panela é alisada.</p> <p>Fig.130 Testo Autor Irmãos Silva Data 1985-1986 Proveniência Atalaia Alt: 3,3 cm; Diam: 13 cm N.º Inv. BH.814/2 Fonte (imagem) MNE</p>
 <p>Fig.131 Cafeteira Autor Irmãos Silva Data 1985-1986 Proveniência Atalaia Alt: 18,1 cm; Diam: 18,5 cm N.º Inv. BH.815 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Cafeteira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo periforme; bordo ligeiramente extrovertido com aresta boleada, apertado num dos lados, formando um bocal bilobado. Da zona superior do corpo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na parte inferior do mesmo.</p> <p>A superfície da cafeteira é alisada.</p> <p>Fig.132 Cafeteira Autor Irmãos Silva Data 1985-1986 Proveniência Atalaia Alt: 19,5 cm; Diam: 17,5 cm N.º Inv. BH.816 Fonte (imagem) MNE</p>

 <p>Fig.133 Moringue Autor Irmãos Silva Data 1985-1986 Proveniência Atalaia Alt: 21,2 cm; Diam: 14 cm N.º Inv. BH.817 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Moringue de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é anelada; corpo ovoide. Na zona superior do corpo existem dois gargalos: o de entrada de líquidos que apresenta formato tronco-cónico invertido e bordo boleado, e o de saída de líquidos que tem base hiperboloide e, após inflexão carenada, termina em forma tronco-cónica com bordo boleado. O moringue é encimado por uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco perpendicular à disposição dos gargalos.</p> <p>A superfície exterior do moringue é alisada.</p>
 <p>Fig.135 Panela Autor Irmãos Silva Data 1985-1986 Proveniência Atalaia Alt: 19,4 cm; Diam: 19,5 cm N.º Inv. BH.819/1 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.136 Testo Autor Irmãos Silva Data 1985-1986 Proveniência Atalaia Alt: 5,5 cm; Diam: 18,8 cm N.º Inv. BH.819/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é anelada; corpo em calote de esfera e aba rematada com aresta boleada. O corpo é encimado por uma protuberância hiperboloide com remate em forma de botão, que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície do testo é alisada.</p>
 <p>Fig.137 Vaso Autor Irmãos Silva Data 1985-1986 Proveniência Atalaia Alt: 23,7 cm; Diam: 22,5 cm N.º Inv. BH.820 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.138 Alcatruz Autor Irmãos Silva Data 1986 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Atalaia Alt: 27,9 cm; Diam: 13,5 cm N.º Inv. BH.821 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Alcatruz de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana, com um orifício redondo (diam: 0,6cm) no centro; corpo cilíndrico estreitado a meia altura da parede por uma canelura anelada; bordo extrovertido arredondado.</p> <p>A face exterior do alcatruz é alisada e apresenta uma tonalidade acastanhada, resultante da atmosfera de cozedura a que o objecto esteve exposto.</p>

 <p>Fig.139 Púcaro Autor Irmãos Silva Data 1985-1986 Proveniência Atalaia Alt: 10 cm; Diam: 9,5 cm N.º Inv. BH.822 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.140 Tigela Autor Irmãos Silva Data 1985-1986 Proveniência Atalaia Alt: 3,8 cm; Diam: 12,6 cm N.º Inv. BH.823 Fonte (imagem) MNE</p>
 <p>Fig.141 Mealheiro Autor Irmãos Silva Data 1985-1986 Proveniência Atalaia Alt: 13,3 cm; Diam: 9 cm N.º Inv. BH.824 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.142 Pote Autor José da Silva Maia Data (?) - 1983 Proveniência Atalaia Alt: 22,2 cm; Diam: 19,5 cm N.º Inv. BH.825 Fonte (imagem) MNE</p>
 <p>Fig.143 Moringue Autor José da Silva Maia Data (?) - 1983 Proveniência Atalaia Alt: 30,5 cm; Diam: 18 cm N.º Inv. BH.826 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.144 Cana Autor José da Silva Maia Data 1984-1985 Proveniência Atalaia Comp: 19,6 cm; Larg: 2,9 cm; Alt: 1,6 cm N.º Inv. BH.827 Fonte (imagem) MNE</p>

 <p>Fig.145 Cana Autor José da Silva Maia Data 1984-1985 Proveniência Atalaia Comp: 18 cm; Larg: 2,9 cm; Alt: 1,4 cm N.º Inv. BH.828 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.146 Cana Autor Irmãos Silva Data 1986 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Atalaia Comp: 12,8 cm; Larg: 2,7 cm; Alt: 0,7 cm N.º Inv. BH.829 Fonte (imagem) MNE</p>
 <p>Fig.147 Trambolho Autor Irmãos Silva Data 1986 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Atalaia Comp: 17 cm; Larg: 2,6 cm; Alt: 1,6 cm N.º Inv. BH.830 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.148 Trambolho* Autor Irmãos Silva Data 1986 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Atalaia Comp: 12,6 cm; Larg: 5,5 cm; Alt: 2,1 cm N.º Inv. BH.831 Fonte (imagem) MNE</p>
 <p>Fig.149 Furador* Autor Irmãos Silva Data 1985-1986 Proveniência Atalaia Comp: 16 cm; Diam: 1,8 cm N.º Inv. BH.832 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.150 Molde de decorar* Autor Irmãos Silva Data 1986 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Atalaia Comp: 8,2 cm; Larg: 1,3 cm; Alt: 0,2 cm N.º Inv. BH.833 Fonte (imagem) Célia Gomes</p>

 <p>Fig.151 Panela Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoaal Alt: 25 cm; Diam: 22,5 cm N.º Inv. BH.834 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.152 Ferrado Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoaal Alt: 16 cm; Diam: 23 cm N.º Inv. BH.835 Fonte (imagem) MNE</p>
 <p>Fig.153 Cafeteira Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoaal Alt: 20,9 cm; Diam: 19 cm N.º Inv. BH.836 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.154 Panela Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoaal Alt: 22,6 cm; Diam: 22,5 cm N.º Inv. BH.837 Fonte (imagem) MNE</p>
 <p>Fig.155 Bebedouro Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoaal Alt: 8,8 cm; Diam: 19,3 cm N.º Inv. BH.838 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.156 Tigela Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoaal Alt: 3,5 cm; Diam: 13 cm N.º Inv. BH.839 Fonte (imagem) MNE</p>

 <p>Fig.157 Vaso Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoal Alt: 13 cm; Diam: 16,8 cm N.º Inv. BH.840/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Vaso de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido com breve ressaltado a anteceder o bordo plano com arestas boleadas. Na zona inferior do vaso existe um orifício redondo (diam: 0,8cm) para evacuação de água.</p> <p>A superfície do vaso é pouco alisada. A face exterior está adornada com duas linhas incisadas aneladas, uma rectilínea outra ondulada, dispostas a meia altura da parede do corpo.</p> <p>Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
 <p>Fig.159 Cântaro Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoal Alt: 29,1 cm; Diam: 23 cm N.º Inv. BH.841 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.160 Jarra Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoal Alt: 23,5 cm; Diam: 16,5 cm N.º Inv. BH.842 Fonte (imagem) MNE</p>
 <p>Fig.161 Cântaro Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoal Alt: 19 cm; Diam: 16,8 cm N.º Inv. BH.843 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.162 Garrafão Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoal Alt: 24,3 cm; Diam: 17 cm N.º Inv. BH.844 Fonte (imagem) MNE</p>




 <p>Fig.163 Mealheiro Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoaal Alt: 18,5 cm; Diam: 15 cm N.º Inv. BH.845 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Mealheiro de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide, encimado por um destaque hiperbolóide com remate pontegudo. Na parte superior do bojo existe uma ranhura rectangular para introdução de moedas.</p> <p>A superfície do mealheiro é pouco alisada e tem vestígios de micas de cor dourada. O objecto está adornado com duas linhas incisas aneladas, dispostas na zona superior do bojo. Abaixo destas incisões foram pintadas, com engobe de cor branca rosada, composições geométricas circulares. O remate do destaque que se encontra no topo do mealheiro está revestido com engobe da mesma cor.</p>
 <p>Fig.165 Moringue Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoaal Alt: 32,1 cm; Diam: 22,5 cm N.º Inv. BH.847 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Moringue de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide encimado por um destaque hiperboloide com remate pontegudo, ladeado por dois gargalos. O gargalo de entrada de líquidos tem base cilíndrica e culmina num formato hemisférico rematado com bordo boleado. O gargalo de saída de líquidos tem formato tronco-cónico e bordo boleado. No topo do moringue existe uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco perpendicular à disposição dos gargalos.</p> <p>A superfície exterior do moringue é pouco alisada. A zona de diâmetro máximo do bojo está adornada com uma canelura larga anelada. Acima da canelura existem quatro composições geométricas com motivos circulares, pintados com engobe de tonalidade branca rosada. A asa é percorrida, na zona central, por um cordão ornamentado com incisões oblíquas, ladeado por pequenos círculos feitos a partir de engobe de cor branca rosada.</p>
 <p>Fig.167 Talha Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoaal Alt: 32,3 cm; Diam: 24,5 cm N.º Inv. BH.849 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Talha de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico; bordo extrovertido arredondado.</p> <p>A face exterior da talha é pouco alisada e tem vestígios de micas. A parte superior do bojo está adornada com uma linha incisa anelada.</p>



Fig.169 Cantil
Autor João Morgado
Data 1986-1987
Proveniência Sardoal
Alt: 13,5 cm; **Diam:** 24 cm
N.º Inv. BH.851
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Cantil de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A parte inferior do corpo tem forma de calote de esfera encimada por uma canelura anelada, que demarca a transição para o remate superior do cantil igualmente em forma de calote. Ao nível da canelura provém o gargalo cilíndrico com bordo boleado delimitado na face exterior por uma canelura anelada. O gargalo está ladeado por dois pares de asas, de secção rectangular, dispostas em arco sobre a canelura que percorre o perímetro do corpo do cantil. A área diametralmente oposta ao gargalo é ligeiramente aplanada, para que o cantil possa ser mantido na posição vertical.

A superfície do cantil é pouco alisada e tem vestígios de micas de cor dourada. A face superior do corpo está adornada com três linhas incisas concêntricas. Sobre estas foi aplicada uma decoração, feita com engobe de cor rosada, com tema fitomórfico rodeado por círculos e circunferências.



Fig.170 Moringue
Autor João Morgado
Data (?) -1984
Proveniência Sardoal
Alt: 32,3 cm; **Diam:** 25 cm
N.º Inv. BH.852
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Moringue de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide, com duas caneluras aneladas a meia altura da parede, encimado por um destaque tronco-cónico, ladeado por dois gargalos. O gargalo de entrada de líquidos é cilíndrico e remata em forma semi-esférica com bordo boleado, delimitado, no exterior, por uma linha incisa anelada. O gargalo de saída de líquidos é cilíndrico e, após breve ressaltado, remata em forma tronco-cónica. O moringue tem no seu topo uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco perpendicular à disposição dos gargalos.

A superfície do moringue é pouco alisada e tem vestígios de micas de coloração dourada. A parte superior do bojo está adornada com quatro linhas incisas aneladas: três rectilíneas e uma ondulada. A base dos gargalos e as arestas da asa apresentam uma decoração com pequenas circunferências, feitas com aplicação de engobe de cor alaranjada.



Fig.171 Jarro
Autor João Morgado
Data 1986-1987
Proveniência Sardoal
Alt: 20,2 cm; **Diam:** 16 cm
N.º Inv. BH.853
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Jarro de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana com aresta facetada; bojo ovoide; colo hiperboloide alto; bordo extrovertido boleado, apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.

A superfície do jarro é pouco alisada e tem vestígios de micas de coloração dourada. A parte superior do bojo está adornada com duas linhas incisas aneladas. Abaixo destas incisões estão dispostos três motivos fitomórficos, obtidos a partir da aplicação de engobe de cor branca amarelada. No bordo existem pequenas circunferências pintadas com o mesmo engobe.



Fig.172 Alguidar
Autor João Morgado
Data 1986-1987
Proveniência Sardoal
Alt: 15,2 cm; **Diam:** 47,5 cm
N.º Inv. BH.854
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Alguidar de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo extrovertido arredondado. A superfície do alguidar é pouco alisada e tem visíveis pequenas concreções calcárias e seixos de reduzida dimensão. A face interior está adornada, junto ao bordo e no fundo do alguidar, com temas fitomórficos, feitos a partir da aplicação de engobe de cor amarelada, e revestida com vidro de base transparente com aspecto craquelado.

A película de vidro que reveste o bordo apresenta lacunas, resultantes da colagem deste objecto a outros durante o processo de cozedura. A base do alguidar apresenta vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.



Fig.173 Alguidar
Autor João Morgado
Data 1986-1987
Proveniência Sardoal
Alt: 8,2 cm; **Diam:** 33,6 cm
N.º Inv. BH.855
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Saladeira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo extrovertido boleado.

A superfície da saladeira é pouco alisada. A face interior está revestida com engobe de tonalidade amarela acastanhada; adornada com pequenas manchas irregulares de cor verde, dispostas junto ao bordo e no fundo do alguidar; e impermeabilizada com vidro de base transparente.

O bordo apresenta várias lacunas de vidro e engobe. Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.



Fig.174 Prato
Autor João Morgado
Data 1986-1987
Proveniência Sardoal
Alt: 7,2 cm; **Diam:** 25,8 cm
N.º Inv. BH.856
Fonte (imagem) MNE




Descrição

Prato de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido esvasado; bordo com perfil côncavo e aresta boleada.

A superfície do prato é pouco alisada e tem vestígios de seixos de reduzida dimensão. A face interior está adornada com sete semicírculos, dispostos junto ao bordo, feitos com engobe de cor amarela, e revestida com vidro de base transparente com aspecto craquelado.

A face exterior apresenta igualmente uma decoração com sete semicírculos, dispostos junto ao bordo, feitos com engobe de igual tonalidade, e tem visíveis manchas do mesmo vidro.

Na base do prato existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada. No bordo existem lacunas de vidro e engobe.

 <p>Fig.175 Prato Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoaal Alt: 4 cm; Diam: 17,7 cm N.º Inv. BH.857 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Prato de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido esvasado; bordo boleado.</p> <p>A superfície do prato é pouco alisada. A face superior está revestida com engobe de cor amarela; adornada com pequenas circunferências de cor verde, dispostas no centro e no bordo do prato; e impermeabilizada com vidro de base transparente.</p> <p>Na face inferior existem escorrências do mesmo engobe.</p> <p>Na base do prato existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
 <p>Fig.177 Tigela Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoaal Alt: 6,9 cm; Diam: 16,7 cm N.º Inv. BH.859 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Tigela de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo hemisférico; bordo arredondado.</p> <p>A superfície da tigela é pouco alisada. A face interior está revestida com engobe de tonalidade branca amarelada; adornada com pequenas circunferências de cor verde, dispostas no centro e no bordo; e impermeabilizada com vidro de base transparente.</p> <p>Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo engobe, vidro e tinta verde.</p> <p>Na base são visíveis vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p> <p>O bordo apresenta lacunas de vidrado e engobe.</p>
 <p>Fig.179 Assadeira Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoaal Comp: 41cm; Larg: 24 cm; Alt: 8 cm N.º Inv. BH.861 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Assadeira de barro de tonalidade vermelha. A base é elipsoidal e plana; corpo com parede vertical, encimada por um bordo boleado, delimitado na face exterior por duas linhas incisadas aneladas. Nas duas extremidades do eixo mais comprido da travessa estão colocadas duas pegas, dispostas ao nível das linhas incisadas, com perfil ondulado e formato rectangular.</p> <p>A superfície da travessa é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente. Na face exterior existem escorrências do mesmo vidrado.</p> <p>A base da travessa apresenta vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>




 <p>Fig.181 Bacio Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoal Alt: 16,8 cm; Diam: 20,5 cm N.º Inv. BH.863 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Bacio de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana com aresta facetada; corpo esferoide; bordo extrovertido arredondado. Da parte superior do corpo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do mesmo.</p> <p>A superfície do bacio é pouco alisada e tem vestígios de micas de tonalidade dourada. A face interior está revestida com engobe de cor amarela e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem manchas do mesmo engobe e escorrências do mesmo vidrado.</p>
 <p>Fig.183 Vinagreira Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoal Alt: 23 cm; Diam: 16,5 cm N.º Inv. BH.865 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Vinagreira de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana com aresta facetada; bojo ovoide; colo cilindriforme; bordo extrovertido boleado, apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da vinagreira é pouco alisada. O bordo está revestido com engobe de cor amarela alaranjada. O bojo está adornado com duas linhas incisadas aneladas e cinco manchas, dispostas em forma de lágrima invertida, feitas a partir da aplicação do mesmo engobe. Sobre os efeitos engobados foram pintadas cinco manchas redondas de cor verde.</p> <p>A face interior da vinagreira, a zona superior do bojo e a asa estão impermeabilizadas com vidro de base transparente.</p> <p>O bojo apresenta uma lacuna de vidrado, resultante da colagem deste objecto a outro durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.185 Frigideira Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoal Alt: 6,8 cm; Diam: 27 cm N.º Inv. BH.867 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Frigideira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo tronco-cónico invertido esvasado; colo cilindriforme; bordo boleado. Do bordo provém um cabo, de secção rectangular, disposto horizontalmente, que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície da frigideira é pouco alisada e tem vestígios de seixos de reduzida dimensão. A face interior, o bordo e a pega estão impermeabilizados com vidro de base transparente. Na face exterior existem escorrências do mesmo vidrado.</p> <p>A face superior da pega apresenta uma lacuna de vidrado, resultante da colagem da frigideira a outro objecto durante o processo de cozedura.</p>



Fig.182 Pote
Autor João Morgado
Data 1986-1987
Proveniência Sardoal
Alt: 21,7 cm; **Diam:** 19 cm
N.º Inv. BH.864
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Pote de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme; bordo arredondado. Na parte superior do bojo existem duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, descrevendo um arco encostadas à parede do pote.

A superfície do pote é pouco alisada. A face exterior está adornada com seis manchas de engobe, de cor alaranjada, dispostas, em forma de lágrima invertida, desde a zona superior do bojo até à sua base. O bordo está revestido com engobe da mesma cor.

A face interior, o colo e as asas estão impermeabilizados com vidro de base transparente com aspecto craquelado.

O bordo e uma das asas apresentam lacunas na camada de vidrado, resultantes da colagem deste objecto a outros durante o processo de cozedura.



Fig.184 Jarro
Autor João Morgado
Data 1986-1987
Proveniência Sardoal
Alt: 12,1 cm; **Diam:** 11,2 cm
N.º Inv. BH.866
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Jarro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide alto; bordo extrovertido boleado, apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do colo provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.

A superfície do jarro é alisada. A face exterior está revestida com engobe de cor amarela e adornada, na parte superior do bojo e no bordo, com pequenas circunferências de cor verde.

O jarro está impermeabilizado com vidro de base transparente.

A asa e o bordo apresentam lacunas de vidrado e engobe, resultantes da colagem deste objecto a outro(s) durante o processo de cozedura.









Fig.186 Assador de chouriços
Autor João Morgado
Data 1986-1987
Proveniência Sardoal
Comp: 21,8 cm; **Larg:** 10,8 cm; **Alt:** 6,3 cm
N.º Inv. BH.868
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Assador de chouriços feito de barro de tonalidade vermelha. A base é elipsoidal e plana; corpo com parede vertical, encimado por um bordo boleado, delimitado na face exterior por duas linhas incisadas aneladas. Abaixo destas linhas, numa das extremidades do eixo mais comprido do assador, provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona inferior do corpo do objecto. Sobre o bordo estão dispostas três travessas, de secção rectangular, colocadas em posição perpendicular à asa, que cumprem a função de grelha.

A superfície do assador é pouco alisada e tem visíveis micas e seixos de reduzida dimensão.

O assador está revestido com uma película, pouco uniforme, de vidro de base transparente.

 <p>Fig.187 Cafeteira Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardal Alt: 16,4 cm; Diam: 15,5 cm N.º Inv. BH.869 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cafeteira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo periforme; bordo extrovertido boleado. Da parte superior do corpo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na área de diâmetro máximo daquele.</p> <p>A superfície da cafeteira é pouco alisada e tem vestígios de seixos de reduzida dimensão. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta a meia altura da parede do corpo. O bordo está revestido com engobe de cor amarela. A face interior, o bordo e a parte superior da asa estão impermeabilizados com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>O bordo apresenta lacunas na camada de vidrado e engobe.</p>	 <p>Fig.188 Ferrado Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardal Alt: 14 cm; Diam: 23,5 cm N.º Inv. BH.870 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Ferrado de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo hemisférico; colo cilíndrico; bordo extrovertido boleado, apertado num dos lados formando um bocal bilobado e delimitado na face exterior por uma linha incisa anelada. Do bordo provém duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do ferrado é pouco alisada e tem vestígios de micas e seixos de reduzida dimensão. A zona estreitada do bocal está revestida com engobe de cor branca amarelada.</p> <p>A face interior, o bordo, o colo e a parte superior das asas estão impermeabilizados com vidro de base transparente com aspecto craquelado. A camada vírea apresenta lacunas, resultantes da colagem deste objecto a outros durante o processo de cozedura. No bojo existem escorrências do mesmo vidrado.</p>
 <p>Fig.189 Tacho Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardal Alt: 7,4 cm; Diam: 21 cm N.º Inv. BH.871 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Tacho de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo cilíndrico; bordo boleado. A meia altura do corpo estão dispostas duas asas, de secção redonda, colocadas em posição diametralmente oposta, descrevendo um arco encostadas à parede do tacho.</p> <p>A superfície do tacho é pouco alisada. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente. A face exterior apresenta escorrências e manchas do mesmo vidrado.</p> <p>Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>	 <p>Fig.190 Caneca Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardal Alt: 9,5 cm; Diam: 11 cm N.º Inv. BH.872 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Caneca de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo cilíndrico; bordo boleado. A meia altura do corpo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona inferior do mesmo.</p> <p>A superfície da caneca é pouco alisada. A face exterior está revestida com engobe de cor amarela e adornada com pequenas circunferências de cor verde, dispostas no bordo e no corpo da caneca.</p> <p>A caneca foi impermeabilizada com vidro de base transparente.</p>
 <p>Fig.191 Terrina Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardal Alt: 10,5 cm; Diam: 18,5 cm N.º Inv. BH.873/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Terrina de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo ovoide; bordo boleado, delimitado na face exterior por duas caneluras aneladas. Na parte superior do corpo existem duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta e em forma de arco paralelo à linha de bordo da terrina.</p> <p>A superfície da terrina é pouco alisada. A face exterior está revestida com engobe de cor amarela e adornada com linhas semicirculares ladeadas de pequenas circunferências de cor verde, dispostas junto ao bordo e nas asas.</p> <p>A terrina está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>No bojo existem lacunas de vidrado e de engobe, resultantes da colagem da terrina a outro(s) objecto(s) durante o processo de cozedura.</p>	 <p>Fig.192 Testo Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardal Alt: 7 cm; Diam: 14,2 cm N.º Inv. BH.873/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha. A base é anelada; corpo discoide, erguendo-se ao centro em forma tronco-cónica encimada por um destaque, também de formato tronco-cónico, que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada e tem vestígios de seixos de reduzida dimensão. A face superior está revestida com engobe de cor amarela e adornada com pequenas circunferências de cor verde.</p> <p>O testo está impermeabilizado com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>Na face inferior existem lacunas de vidrado, resultantes da colagem deste objecto a outro(s) durante o processo de cozedura.</p>


 <p>Fig.193 Azeitoneira Autor João Morgado Data 1986-1987 Proveniência Sardoaal Alt: 6,8 cm; Diam: 17,5 cm N.º Inv. BH.874 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Azeitoneira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido, apertado num dos lados formando um perfil bilobado; bordo boleado. No interior da azeitoneira existe uma parede, de perfil circunflexo, que separa a área de depósito das azeitonas e dos caroços.</p> <p>A superfície da azeitoneira é pouco alisada. A face interior está revestida com engobe de cor amarela; adornada com manchas irregulares de cor verde, dispostas no bordo e no fundo da azeitoneira; e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo engobe e vidrado.</p> <p>Na base da azeitoneira são visíveis vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
 <p>Fig.195 Cafeteira Autor João Morgado Data (?) -1983 Proveniência Sardoaal Alt: 16,8 cm; Diam: 22 cm N.º Inv. BH.876 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Cafeteira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo periforme; bordo extrovertido boleado. Da parte superior do corpo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na área de diâmetro máximo daquele.</p> <p>A superfície da cafeteira é pouco alisada e tem vestígios de micas, calcário e seixos de reduzida dimensão. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta ao nível da parte inicial da asa. São também visíveis manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade amarelada.</p>
 <p>Fig.197 Pote Autor João Morgado Data (?) Proveniência Sardoaal Alt: 22 cm; Diam: 19 cm N.º Inv. BH.878 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Pote de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana com aresta facetada; bojo ovoide; colo cilindriforme; bordo extrovertido arredondado. Na parte superior do bojo existem duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, descrevendo um arco encostadas à parede do pote.</p> <p>A superfície do pote é pouco alisada, apresentando pequenas concreções calcárias e seixos de reduzida dimensão. O bojo está adornado com uma linha incisa anelada, disposta na sua zona superior, e seis manchas de engobe, de cor amarela alaranjada, com forma de lágrima invertida, que se prolongam desde o topo até à base do mesmo. O bordo está revestido com engobe da mesma cor.</p> <p>A face interior, o colo e a parte superior das asas estão impermeabilizados com vidro de base transparente.</p>



Fig.194 Assador de castanhas
Autor João Morgado
Data 1986-1987
Proveniência Sardoaal
Alt: 20 cm; **Diam:** 23 cm
N.º Inv. BH.875
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Assador de castanhas feito de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana com orifícios redondos (diam: 1,5cm) dispostos na sua superfície; corpo ovoide com orifícios redondos (diam: 1,5cm) na sua zona inferior; bordo extrovertido arredondado. Do bordo provém duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do bojo.

A superfície do assador é pouco alisada.



Fig.196 Cântaro
Autor João Morgado
Data (?) -1984
Proveniência Sardoaal
Alt: 26,7 cm; **Diam:** 24 cm
N.º Inv. BH.877
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Cântaro de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme com breve ressalto a meia altura da parede; bordo boleado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.







A superfície do cântaro é pouco alisada e tem visíveis pequenas concreções calcárias e seixos de reduzida dimensão. A zona superior do bojo está adornada com duas linhas incisadas aneladas: uma rectilínea e outra ondulada.









Fig.198 Testo
Autor João Morgado
Data (?) -1984
Proveniência Sardoaal
Alt: 6,5 cm; **Diam:** 13,5 cm
N.º Inv. BH.879
Fonte (imagem) MNE







Descrição
Testo de barro de tonalidade alaranjada. A base é anelada; corpo em forma de calote de esfera, rematado com aba e bordo boleado, e encimado por uma protuberância hiperboloide com remate tronco-cónico que cumpre a função de pega.







A face inferior do testo é pouco alisada e tem inscrita, a grafite, a palavra «Sardoaal». A face superior é alisada e apresenta vestígios de micas de tonalidade prateada.

 <p>Fig.199 Molde de decorar Autor João Morgado Data 1987 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Sardoal Comp: 9,2 cm; Diam: 1,5 cm N.º Inv. BH.880 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Molde feito a partir de uma cana cilíndrica, de cor amarela, com corte diagonal numa extremidade.</p> <p>A superfície do objecto apresenta resíduos de barro cru, de cor branca, denotando o seu uso.</p>  <p>Fig.200 Molde de decorar* Autor João Morgado Data 1987 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Sardoal Comp: 11 cm; Diam: 3 cm N.º Inv. BH.881 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Molde feito a partir de uma cana, de tonalidade amarela, com formato tubular. Numa das extremidades foi feito um destaque a meia secção da cana, conferindo ao objecto um perfil em forma de "C".</p> <p>A superfície da cana apresenta resíduos de barro cru de tonalidade acinzentada, denotando o seu uso.</p>
 <p>Fig.201 Molde de decorar Autor João Morgado Data 1987 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Sardoal Comp: 7,1 cm; Diam: 1,5 cm N.º Inv. BH.882 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Molde feito a partir de uma cana cilíndrica, de cor amarela. Numa das extremidades foi feito um destaque a meia secção da cana, conferindo ao objeto um perfil em forma de "C". Junto à extremidade oposta existe um orifício redondo (diam: 0,6cm).</p> <p>A superfície da cana apresenta resíduos de barro cru, de cor branca, denotando o seu uso.</p>  <p>Fig.202 Molde de decorar Autor João Morgado Data 1987 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Sardoal Comp: 6,5 cm; Diam: 0,9 cm N.º Inv. BH.883 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Molde feito a partir de uma cana cilíndrica, de cor amarela acastanhada. Numa das extremidades foi feito um destaque a meia secção da cana, conferindo ao objeto um perfil em forma de "C". Na extremidade oposta existe um orifício redondo (diam: 0,5cm).</p> <p>A superfície da cana apresenta resíduos de barro cru, de cor branca, denotando o seu uso.</p>
 <p>Fig.203 Cana Autor João Morgado Data 1987 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Sardoal Comp: 14,8 cm; Larg: 2,2 cm N.º Inv. BH.884 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Cana, de tonalidade acastanhada, seccionada longitudinalmente formando uma meia cana, com corte diagonal nas extremidades conferindo ao objecto um formato trapezoidal.</p> <p>A superfície apresenta resíduos de barro cru, de tonalidade amarelada, denotando o seu uso.</p>  <p>Fig.204 Faca* Autor João Morgado Data 1987 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Sardoal Comp: 24,8 cm; Larg: 2,8 cm N.º Inv. BH.885 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Faca com cabo de madeira e lâmina de metal, de formato rectangular. A lâmina, apensa ao cabo, apresenta sinais de oxidação e tem o gume desgastado conferindo-lhe um perfil côncavo.</p> <p>A superfície deste objecto apresenta resíduos de barro cru, de tonalidade acastanhada.</p>

 <p>Fig.205 Pote Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 31 cm; Diam: 25 cm N.º Inv. BH.886/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Pote de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico; bordo arredondado. Na parte superior do bojo existem duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, descrevendo um arco encostadas à parede do pote.</p> <p>A superfície do pote é alisada. A face exterior está adornada com seis manchas de engobe, de tonalidade amarela, com forma de lágrima invertida, dispostas desde o topo até à base do bojo. Sobre esta decoração engobada foram pintadas manchas irregulares de cor verde.</p> <p>A face interior, o colo, a zona superior do bordo e as asas estão impermeabilizados com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>O bojo apresenta marcas de colagem deste objecto a outros, ocorrida durante o processo de cozedura.</p>	 <p>Fig.206 Testo Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 7,8 cm; Diam: 16 cm N.º Inv. BH.886/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha. A base é anelada; corpo em forma de calote de esfera, rematado com aba e bordo boleado, encimado por uma protuberância tronco-cónica que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície do testo é alisada. A face superior está impermeabilizada com vidro de base transparente.</p> <p>Existe uma lacuna de vidro no corpo do testo, resultante da colagem deste objecto a outro durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.207 Bilha Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 32 cm; Diam: 18,8 cm N.º Inv. BH.887/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Bilha de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide, encimado por um breve ressalto na zona de transição para o colo cilíndrico alto; bordo boleado, delimitado na face exterior por uma canelura anelada. Abaixo da canelura provêm duas asas, de secção rectangular, dispostas lado a lado, que descrevem um arco, entrecruzando-se, formando um efeito entrançado, findando na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da bilha é alisada. A canelura anelada junto ao bordo e o ressalto que encima o bojo estão adornados com uma sequência de linhas incisivas que descrevem um movimento ondulado em todo o perímetro da bilha.</p> <p>O bojo, o colo e a asa apresentam marcas de colagem a outro(s) objetos com superfície vidrada, ocorrida durante o processo de chacotagem.</p>	 <p>Fig.208 Tampa Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 4,3 cm; Diam: 6 cm N.º Inv. BH.887/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Tampa de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é cilíndrica; corpo tronco-cónico esvasado, encimado por um destaque hiperbolóide com remate em forma de botão, que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície da tampa é alisada.</p>
 <p>Fig.209 Bilha Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 31 cm; Diam: 19 cm N.º Inv. BH.888/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Bilha de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide encimado por um breve ressalto na zona de transição para o colo cilíndrico alto; bordo boleado, delimitado na face exterior por uma canelura anelada. Abaixo da canelura provêm duas asas, de secção rectangular, dispostas lado a lado, que descrevem um arco, entrecruzando-se e formando um efeito entrançado, findando na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície exterior da bilha é alisada. A canelura anelada junto ao bordo e o ressalto que encima o bojo estão adornados com uma sequência de linhas incisivas que descrevem um movimento ondulado em todo o perímetro da bilha. A zona superior do bojo apresenta uma marca de colagem deste objecto a outro de superfície vidrada, ocorrida durante o processo de chacotagem.</p>	 <p>Fig.210 Tampa Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 4 cm; Diam: 5 cm N.º Inv. BH.888/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Tampa de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é cilíndrica; corpo troncocónico esvasado, encimado por um destaque hiperbolóide com remate em forma de botão, que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície é alisada.</p>

 <p>Fig.211 Bacio Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 28 cm; Diam: 36,5 cm N.º Inv. BH.889 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Bacio de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo ovoides; bordo extrovertido arredondado. Do bordo provêm duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam um pouco abaixo da zona de diâmetro máximo do corpo do bacio.</p> <p>A superfície deste objecto é alisada. A face exterior está adornada com duas linhas incisas aneladas: uma é rectilínea e está disposta na zona de diâmetro máximo do corpo, a outra é ondulada e está sobreposta àquela.</p> <p>Este objecto apresenta duas lacunas de barro, localizadas na face interior e no bordo, provocadas por concreções calcárias.</p>	 <p>Fig.212 Panela Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 19,5 cm; Diam: 27 cm N.º Inv. BH.890/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo cilíndrico; bordo arredondado. Junto ao bordo existem duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta e em forma de arco alinhado paralelamente ao bordo.</p> <p>A superfície da panela é alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta imediatamente abaixo das duas asas. A face interior está revestida com vidro de base transparente.</p> <p>Na face exterior são visíveis manchas e escorrências do mesmo vidrado.</p>
 <p>Fig.213 Testo Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 6,5 cm; Diam: 22,3 cm N.º Inv. BH.890/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha. A base é anelada; corpo em forma de calote de esfera, rematado com aba e bordo boleado, e encimado por uma protuberância hiperboloide com remate em forma de botão que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície do testo é alisada. A face superior está revestida com vidro de base transparente.</p> <p>O bordo apresenta três lacunas na camada de vidrado, resultantes da colagem deste objecto a outros durante o processo de cozedura.</p>	 <p>Fig.214 Cafeteira Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 20,8 cm; Diam: 16 cm N.º Inv. BH.891/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Cafeteira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo periforme; bordo extrovertido com aresta boleada. Da parte superior do corpo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do mesmo.</p> <p>A superfície da cafeteira é alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta acima da zona inicial da asa. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>A face exterior da cafeteira apresenta escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade alaranjada.</p> <p>No bordo, corpo e base da cafeteira existem lacunas de barro, resultantes da colagem deste objecto a outros durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.215 Testo Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 2,5 cm; Diam: 10,5 cm N.º Inv. BH.891/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular com a superfície pouco regular; corpo discoide com a face superior côncava e bordo boleado. No centro da face superior ergue-se um destaque tronco-cónico com remate em forma de botão que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície da face superior do testo é alisada.</p>	 <p>Fig.216 Assador de castanhas Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 24,2 cm; Diam: 21,7 cm N.º Inv. BH.892 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Assador de castanhas feito de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana e tem orifícios redondos (diam: 1cm) na sua superfície; bojo esferoide com orifícios redondos (diam: 1cm) na sua zona inferior; colo hiperboloide; bordo extrovertido boleado. Do bordo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do assador é alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta na zona de transição do bojo para o colo.</p> <p>O bordo e o bojo apresentam escorrências de vidrado de base transparente.</p>

 <p>Fig.217 Moringue Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 32 cm; Diam: 23 cm N.º Inv. BH.893 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Moringue de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana com aresta facetada; bojo ovoide, com um pequeno destaque no topo em forma pontiaguda, ladeado por dois gargalos. O gargalo de entrada de líquidos tem forma tronco-cônica e culmina num formato hemisférico com bordo boleado. O gargalo de saída de líquidos tem formato troncocônico, é encimado por um remate periforme com bordo boleado, e adornado com uma linha incisa anelada a meia altura da parede. No topo do bojo existe uma asa entrançada que descreve um arco perpendicular à disposição dos gargalos.</p> <p>A superfície exterior do moringue é alisada. Imediatamente abaixo dos gargalos estão dispostas duas linhas incisas aneladas que delimitam uma sequência de linhas diagonais puncionadas. Acima deste efeito foram aplicadas oito linhas incisas onduladas que percorrem todo o perímetro do bojo. O topo pontiagudo do moringue está adornado com uma linha incisa espiralada e a sua base apresenta uma decoração com efeitos idênticos aos que foram aplicados no nível inferior dos gargalos. Junto ao gargalo de saída de líquidos existe uma lacuna de barro resultante da colagem de um objecto vidrado ao moringue, durante o processo de cozedura.</p>	 <p>Fig.218 Moringue Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 32 cm; Diam: 23,5 cm N.º Inv. BH.894 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Moringue de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana com aresta facetada; bojo ovoide, com pequeno destaque no topo em forma pontiaguda, ladeado por dois gargalos. O gargalo de entrada de líquidos tem forma tronco-cônica e culmina num formato hemisférico com bordo boleado. O gargalo de saída de líquidos tem formato tronco-cônico encimado por um remate periforme com bordo boleado, adornado com uma linha incisa anelada a meia altura da parede. No topo do moringue existe uma asa entrançada que descreve um arco perpendicular à disposição dos gargalos.</p> <p>A superfície exterior do moringue é alisada. Imediatamente abaixo dos gargalos estão dispostas duas linhas incisas aneladas que delimitam uma sequência de linhas diagonais puncionadas. Acima deste efeito foram aplicadas oito linhas incisas onduladas que percorrem todo o perímetro do bojo. O topo pontiagudo do moringue está adornado com uma linha incisa espiralada e a sua base apresenta uma decoração com efeitos idênticos aos que foram aplicados no nível inferior dos gargalos. Na asa e junto ao gargalo de entrada de líquidos existem manchas de vidrado de base transparente.</p>
 <p>Fig.219 Barril Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 28,8 cm; Diam: 21,7 cm N.º Inv. BH.895 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Barril de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperbolóide com breve ressalto a meia altura da parede; bordo boleado. Da parte superior do bojo provêm duas asas caneladas, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do mesmo.</p> <p>A superfície exterior do barril é alisada e está adornada com uma linha incisa anelada, disposta junto à parte terminal das asas.</p> <p>No bojo existe uma marca de colagem deste objecto a outro com superfície vidrada, ocorrida durante o processo de chocotagem.</p>	 <p>Fig.220 Panela Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 22,5 cm; Diam: 20,5 cm N.º Inv. BH.896/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico; bordo boleado. Do bordo provêm uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da panela é alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta na zona superior do bojo. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente. Na face exterior são visíveis escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade laranja amarelada.</p>
 <p>Fig.221 Testo Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 2,5 cm; Diam: 12,8 cm N.º Inv. BH.896/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular, com superfície pouco alisada; corpo discoide; bordo boleado. Do centro da sua face superior ergue-se um destaque tronco-cônico invertido com remate pontiagudo, que cumpre a função de pega.</p> <p>A face inferior do testo é pouco alisada.</p>	 <p>Fig.222 Pote Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 35 cm; Diam: 29,5 cm N.º Inv. BH.897 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Pote de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico; bordo boleado. Do bordo provêm duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco em ângulo reto e findam na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do pote é alisada. A zona superior do bojo está adornada com três linhas incisas onduladas que percorrem todo o seu perímetro. O colo apresenta uma decoração semelhante.</p>

 <p>Fig.223 Cântaro Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 33,8 cm; Diam: 24,9 cm N.º Inv. BH.898 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Cântaro de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide, colo cilindriforme com duplo ressalto a meia altura da parede; bordo boleado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do cântaro é alisada. A face exterior está adornada com cinco linhas incisas aneladas, uma rectilínea e quatro onduladas, dispostas na zona superior do bojo.</p>  <p>Fig.224 Bebedouro Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 14 cm; Diam: 20,9 cm N.º Inv. BH.899/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Base de bebedouro feita de barro de tonalidade avermelhada. A base é circular e plana; corpo cilindriforme, com breve ressalto a anteceder o bordo boleado.</p> <p>A zona inferior do corpo é percorrida por uma linha incisa anelada, acima da qual estão dispostas quatro aberturas quadrangulares (larg: 7cm), afastadas entre si por 7cm, que permitem o acesso à água que é depositada no interior do recipiente.</p> <p>A superfície do bebedouro é alisada.</p>
 <p>Fig.225 Bebedouro Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 34,5 cm; Diam: 22 cm N.º Inv. BH.899/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Tampa de bebedouro de barro de tonalidade alaranjada. A base é anelada, erguendo-se para um corpo cilindriforme que, por sua vez, se alarga para um bojo tronco-cónico com remate superior pontegudo. Junto à base anelada existe um orifício redondo (diam: 0,7cm). A zona de transição do corpo cilindriforme para o bojo tronco-cónico está demarcada por uma depressão anelada, conferindo à tampa um encaixe ajustado na base do bebedouro.</p> <p>A superfície da tampa é alisada; tem manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade avermelhada e uma marca de colagem deste objecto a outro com superfície vidrada, ocorrida durante o processo de cozedura.</p>	 <p>Fig.226 Talha Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 46 cm; Diam: 35 cm N.º Inv. BH.900 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Talha de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme; bordo extrovertido arredondado.</p> <p>A superfície da talha é alisada. A parte superior do bojo está adornada com dois filetes: um rectilíneo e, em sobreposição a este, um ondulado. Existem manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade alaranjada.</p> <p>A face interior da talha está revestida com uma película de pez com aspecto craquelado.</p> <p>O bordo apresenta uma lacuna de barro, provocada por uma concreção calcária que se encontra aí alojada.</p>
 <p>Fig.227 Vaso Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 21,5 cm; Diam: 25,5 cm N.º Inv. BH.901 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Vaso de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido, com um orifício redondo (diam: 0,8cm) na zona inferior, para evacuação de água; bordo arredondado, delimitado na face exterior por uma canelura anelada.</p> <p>A superfície do vaso é pouco alisada e tem vestígios de seixos de reduzida dimensão. A face exterior do corpo está adornada com três conjuntos de linhas incisas aneladas: dois rectilíneos intercalados por um ondulado.</p>	 <p>Fig.228 Bacio Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 14,5 cm; Diam: 27 cm N.º Inv. BH.902 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Bacio de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo elipsoide; bordo extrovertido boleado. Da zona superior do corpo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona inferior daquele.</p> <p>A superfície do bacio é alisada. A face exterior está adornada com duas linhas incisas aneladas, dispostas na zona de diâmetro máximo do corpo. A face interior está revestida com vidro de base transparente. A face superior da asa e algumas áreas do bojo apresentam escorrências do mesmo vidrado.</p> <p>Na zona inferior do corpo existe uma lacuna de barro, provocada por uma concreção calcária.</p>

 <p>Fig.229 Vaso Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 13,7 cm; Diam: 16,8 cm N.º Inv. BH.903 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Vaso de barro de tonalidade laranja amarelada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido, aplanado num dos lados; bordo arredondado, delimitado na face exterior por uma canelura anelada. O vaso tem dois orifícios redondos (diam: 0,7cm): um está situado na parede aplanada, abaixo da canelura, e permiti a suspensão do objecto; o outro está em posição diametralmente oposta, junto à base, e serve para evacuação da água de rega.</p> <p>A superfície do vaso é alisada. A face exterior está adornada com dois conjuntos de linhas incisadas aneladas: um é rectilíneo e o outro é ondulado.</p>
 <p>Fig.231 Tigela Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 8,5 cm; Diam: 22,2 cm N.º Inv. BH.905 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Tigela de barro de tonalidade vermelha. A base é anelada; corpo hemisférico; bordo extrovertido boleado.</p> <p>A superfície da tigela é alisada. A face interior apresenta uma decoração, com engobe de cor amarelada, formada por seis semicírculos dispostos junto ao bordo. Sobre os semicírculos foram aplicadas manchas irregulares de cor verde. Por fim, a superfície foi revestida com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo engobe e vidrado.</p> <p>A base da tigela tem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
 <p>Fig.233 Testo Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 11,1 cm; Diam: 34 cm N.º Inv. BH.906/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha alaranjada. O corpo é tronco-cónico, com bordo arredondado, encimado por uma pega em forma de botão.</p> <p>A superfície é alisada. A face superior do testo está adornada com duas linhas incisadas aneladas, dispostas junto à pega.</p>




 <p>Fig.235 Assadeira Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Comp: 37,5 cm; Larg: 24,2 cm; Alt: 7,7 cm N.º Inv. BH.908 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Assadeira de barro de tonalidade alaranjada. A base é rectangular e plana, com os cantos arredondados; corpo com parede vertical; bordo arredondado, delimitado na face exterior por uma linha incisa anelada. Nas duas extremidades do eixo mais comprido da travessa foram introduzidas incisões no bordo, conferindo-lhe um efeito ondulado e a função de pegas.</p> <p>A superfície da assadeira é alisada. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado.</p> <p>O bordo apresenta lacunas de vidrado e de barro, sendo que uma é resultante de concreções calcárias existentes na pasta.</p> <p>A zona inferior do corpo da assadeira apresenta vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
 <p>Fig.237 Tacho Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 11,5 cm; Diam: 27,5 cm N.º Inv. BH.910/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Tacho de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo cilíndrico; bordo arredondado. Imediatamente abaixo do bordo estão dispostas duas pegas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, desenhando um arco rectangular paralelo à linha de bordo do tacho.</p> <p>A superfície do tacho é alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta na zona inferior do corpo do tacho, e tem visíveis escorrências do vidrado transparente que foi aplicado na face interior do recipiente. Apresenta também uma lacuna de barro, resultante da colagem deste objecto a outro com superfície vidrada, durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.239 Prato Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 8 cm; Diam: 32 cm N.º Inv. BH.911 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Prato de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido esvasado, rematado com bordo arredondado.</p> <p>A superfície do prato é alisada. A face interior está revestida com engobe de cor amarela, adornada com traços curvilíneos de cor verde, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior são visíveis manchas e escorrências do mesmo engobe e vidrado.</p> <p>Na zona inferior do corpo existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>



Fig.236 Tigela
Autor José Ant. Conc. Maria
Data 1985-1986
Proveniência Chainça
Alt: 6,7 cm; **Diam:** 13,2 cm
N.º Inv. BH.909
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Tigela de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana com aresta arredondada; corpo semiesférico; bordo boleado.

A superfície da tigela é alisada. A face interior está revestida com engobe de cor amarela, adornada com manchas verdes de contorno irregular, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado.

A base apresenta vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.



Fig.238 Testo
Autor José Ant. Conc. Maria
Data 1985-1986
Proveniência Chainça
Alt: 6,4 cm; **Diam:** 24,8 cm
N.º Inv. BH.910/2
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Testo de barro de tonalidade vermelha. A base é anelada; corpo em forma de calote de esfera, rematado com aba e bordo boleado, e encimado por uma protuberância hiperboloide com remate em forma de botão que cumpre a função de pega.

A superfície é alisada. A face superior está impermeabilizada com vidro de base transparente.

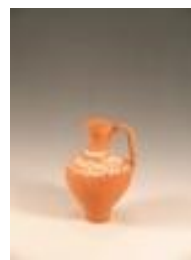












Fig.240 Miniatura de cântaro
Autor José Ant. Conc. Maria
Data 1985-1986
Proveniência Chainça
Alt: 15,8 cm; **Diam:** 11 cm
N.º Inv. BH.912
Fonte (imagem) MNE







Descrição
Cântaro de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico com dois breves ressaltos a anteceder o bordo boleado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.







A superfície exterior do cântaro é alisada. Na zona superior do bojo existe um efeito decorativo, feito a partir da aplicação de engobe branco amarelado, composto por pequenos traços dispostos obliquamente ao longo do perímetro do cântaro. Acima desta composição foram pintados dois filetes rectilíneos intercalados por um filete ondulado.

 <p>Fig.241 Miniatura de panela Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 9 cm; Diam: 8,5 cm N.º Inv. BH.913 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico; bordo boleado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da panela é alisada. O bordo está revestido com engobe de cor amarela e a face interior da panela está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. No colo e na zona superior da asa existem escorrências do mesmo vidrado.</p> <p>No bojo são visíveis manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade alaranjada.</p>	 <p>Fig.242 Miniatura de cafeteira Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 8 cm; Diam: 7,3 cm N.º Inv. BH.914 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cafeteira de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo periforme; bordo extrovertido boleado, delimitado na face exterior por uma linha incisa anelada. Da parte superior do corpo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona inferior do mesmo.</p> <p>A superfície da cafeteira é alisada. O bordo está revestido com engobe de cor amarela. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior são visíveis manchas e escorrências do mesmo vidrado.</p>
 <p>Fig.243 Miniatura de fogareiro Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 9,4 cm; Diam: 13,6 cm N.º Inv. BH.915 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Fogareiro de barro de tonalidade laranja amarelada. A base é circular e plana; o receptáculo de cinzas tem formato tronco-cónico; fornalha tronco-cónica invertida, encimada por um colo cilíndrico; bordo extrovertido com aresta boleada. Do colo provém duas asas caneladas, de secção redonda, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na parte superior da fornalha. O receptáculo de cinzas apresenta um orifício de formato trapezoidal, delimitado na base e no topo por uma linha incisa anelada. Este orifício permite retirar as cinzas depositadas, providas da fornalha do fogareiro.</p> <p>A superfície do fogareiro é alisada.</p>	 <p>Fig.244 Mealheiro Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 13 cm; Diam: 10 cm N.º Inv. BH.916 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Mealheiro de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide, encimado por um destaque em forma de botão. Na parte superior do bojo existe uma ranhura rectangular por onde se introduzem as moedas.</p> <p>A superfície exterior do mealheiro é alisada. Na parte superior do bojo foi utilizado engobe, de tonalidade branca amarelada, para fazer um adorno composto por pequenos traços dispostos obliquamente ao longo do perímetro do mealheiro. Acima destes traços foi pintado um filete ondulado ladeado por dois filetes retilíneos.</p>
 <p>Fig.245 Fogareiro Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 25,5 cm; Diam: 32,5 cm N.º Inv. BH.917 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Fogareiro de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana; receptáculo de cinzas tronco-cónico; fornalha tronco-cónica invertida com ligeira depressão a anteceder o colo cilíndrico; bordo arredondado. Da parte superior da fornalha provém duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona inferior daquela. O receptáculo de cinzas apresenta um orifício com formato trapezoidal, delimitado na base e no topo por uma linha incisa anelada. Este orifício permite retirar as cinzas providas da grelha de barro que está embutida na face interior do fogareiro, junto à zona de transição para a fornalha.</p> <p>A superfície do fogareiro é alisada. A face interior da fornalha está revestida com argamassa de cor amarela, feita a partir de barro misturado com areia, com a finalidade de atribuir ao objecto maior resistência ao choque térmico.</p>	 <p>Fig.246 Pote Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 31,8 cm; Diam: 27 cm N.º Inv. BH.918/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Pote de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo ovoide encimado por um breve ressalto que antecede o bordo plano com arestas boleadas. Da zona de diâmetro máximo do corpo provém duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, descrevendo um arco encostadas à parede do pote.</p> <p>A superfície do pote é alisada. A face exterior está adornada com duas linhas incisadas aneladas, dispostas na zona de diâmetro máximo do corpo. A face interior do pote e a parede exterior do bordo estão impermeabilizadas com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem escorrências e manchas do mesmo vidrado.</p> <p>A superfície do corpo apresenta uma lacuna de barro, resultante da colagem deste objecto a outro durante o processo de cozedura.</p>







 <p>Fig.247 Testo Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 7 cm; Diam: 14,5 cm N.º Inv. BH.918/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha. A base é anelada; corpo em forma de calote de esfera, rematado com aba e bordo boleado, e encimado por um destaque tronco-cónico, que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície é alisada. A face superior está revestida com vidro de base transparente.</p> <p>Existem duas lacunas na camada de vidrado, resultantes da colagem deste objecto a outro(s) durante o processo de cozedura.</p>  <p>Fig.248 Cântaro Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 24,7 cm; Diam: 17,1 cm N.º Inv. BH.919 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cântaro de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico com duplo ressalto a meia altura da parede; bordo boleado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do cântaro é alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta na parte superior do bojo.</p>
 <p>Fig.249 Mealheiro Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 21,5 cm; Diam: 16,5 cm N.º Inv. BH.920 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Mealheiro de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é anelada com aresta facetada; bojo ovoide, encimado por um destaque hiperbolóide com remate em forma de botão. Na parte superior do bojo existe uma ranhura rectangular por onde se introduzem as moedas.</p> <p>A superfície exterior do mealheiro é alisada. A zona superior do bojo está adornada com seis conjuntos formados por elementos periformes, feitos a partir da aplicação de engobe com tonalidade amarela.</p>	 <p>Fig.250 Saladeira Autor José Ant. Conc. Maria Data 1986-1987 Proveniência Chainça Alt: 30,5 cm; Diam: 18 cm N.º Inv. BH.921 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Saladeira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo ondulado com aresta boleada.</p> <p>A superfície da saladeira é alisada. A face interior está revestida com engobe de cor amarela, adornada com traços curvilíneos de cor verde, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem escorrências do mesmo vidrado.</p> <p>O bordo apresenta lacunas na camada de vidrado.</p>
 <p>Fig.251 Pote* Autor José Ant. Conc. Maria Data 1986-1987 Proveniência Chainça Alt: 26,3 cm; Diam: 22 cm N.º Inv. BH.922/1 Fonte (imagem) Célia Gomes</p> <p>Descrição Pote de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana com aresta facetada; bojo ovoide; colo tronco-cónico invertido; bordo arredondado. Na parte superior do bojo existem duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, descrevendo um arco encostadas à parede do pote.</p> <p>A superfície do pote é pouco alisada. A face exterior está adornada com engobe de cor amarela, formando um efeito de seis lágrimas invertidas, dispostas desde o topo à base do bojo. Sobre o engobe foram aplicadas manchas irregulares de cor verde. A face interior do pote está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior foi aplicado o mesmo vidrado, desde o bordo até à zona superior do bojo.</p> <p>Existem lacunas de barro no bojo e numa asa, resultantes da colagem deste objecto a outros durante o processo de cozedura.</p>	 <p>Fig.252 Testo* Autor José Ant. Conc. Maria Data 1986-1987 Proveniência Chainça Alt: 8,2 cm; Diam: 14,2 cm N.º Inv. BH.922/2 Fonte (imagem) Célia Gomes</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha alaranjada. O frete é anelado; corpo em forma de calote de esfera, com remate em aba e aresta boleada, e encimado por um destaque hiperbolóide com remate tronco-cónico que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície do testo é alisada e está revestida com vidro de base transparente.</p> <p>A face superior do corpo apresenta duas lacunas na camada de vidrado, resultantes da colagem deste objecto a outro(s) durante o processo de cozedura.</p>

 <p>Fig.253 Molde de decorar Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 3,5 cm; Diam: 8,8 cm N.º Inv. BH.923 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Molde para aplicação de motivos decorativos feito de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é anelada, erguendo-se em pedestal para um corpo tronco-cônico invertido; bordo com aresta boleada.</p> <p>A superfície do molde é alisada.</p>  <p>Fig.254 Molde de decorar Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 4,5 cm; Diam: 3,7 cm N.º Inv. BH.924 Fonte (imagem) MNE</p>
 <p>Fig.255 Molde de decorar Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 3,7 cm; Diam: 4,3 cm N.º Inv. BH.925 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Molde para aplicação de motivos decorativos feito de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é anelada, erguendo-se em pedestal para um corpo tronco-cônico invertido; bordo apertado num dos lados formando um bocal bilobado com aresta boleada.</p> <p>A superfície do molde é alisada.</p>  <p>Fig.256 Molde de decorar Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 4,5 cm; Diam: 4,5 cm N.º Inv. BH.926 Fonte (imagem) MNE</p>
 <p>Fig.257 Molde de decorar Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 4,4 cm; Diam: 5,2 cm N.º Inv. BH.927 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Molde para aplicação de motivos decorativos feito de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é anelada, erguendo-se em pedestal para um corpo tronco-cônico invertido; bordo apertado num dos lados formando um bocal bilobado com aresta boleada.</p> <p>A superfície da forma é alisada.</p>  <p>Fig.258 Molde de decorar Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 4,5 cm; Diam: 5,8 cm N.º Inv. BH.928 Fonte (imagem) MNE</p>

 <p>Fig.259 Molde de decorar Autor José Ant. Conc. Maria Data 1985-1986 Proveniência Chainça Alt: 30,5 cm; Diam: 18 cm N.º Inv. BH.929 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Molde para aplicação de motivos decorativos feito de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é anelada, erguendo-se em pedestal para um corpo tronco-cónico invertido; bordo com com aresta boleada. A superfície da forma é alisada.</p>  <p>Fig.260 Prato Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 6 cm; Diam: 23,4 cm N.º Inv. BH.930 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Prato de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido esvasado, rematado com bordo de perfil côncavo com aresta boleada. A superfície do prato é alisada. A face interior está adornada com quatro conjuntos formados por semicírculos sobrepostos, feitos com engobe de cor amarela, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. A face exterior apresenta escorrências do mesmo vidrado e marcas de colagem deste objecto a outros, ocorrida durante o processo de cozedura. No bordo existem duas lacunas de barro que ocorreram numa fase anterior à impermeabilização do prato.</p>
 <p>Fig.261 Tigela Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 8 cm; Diam: 20,8 cm N.º Inv. BH.931 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Tigela de barro de tonalidade laranja acastanhada. O frete é anelado; corpo hemisférico; bordo arredondado. A superfície da tigela é pouco alisada. A face interior está adornada com composições, formadas por dois semicírculos alternados com conjuntos de quatro círculos, feitas a partir da aplicação de engobe de cor amarela, e está impermeabilizada com vidro de base transparente.</p>  <p>Fig.262 Prato Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 4,6 cm; Diam: 20 cm N.º Inv. BH.932 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Prato de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido esvasado, rematado com bordo de perfil côncavo e aresta boleada. A superfície é alisada. A face superior está adornada com seis semicírculos, feitos com engobe de cor amarela, dispostos junto ao bordo, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face inferior existem escorrências do mesmo vidrado e uma lacuna de barro resultante da colagem deste objecto a outro durante o processo de cozedura. Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
 <p>Fig.263 Tigela Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 8,6 cm; Diam: 21,6 cm N.º Inv. BH.933 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Tigela de barro de tonalidade vermelha acastanhada. O frete é anelado; corpo hemisférico; bordo arredondado. A superfície da tigela é pouco alisada. A face interior está adornada com sete semicírculos, feitos com engobe de cor amarela, dispostos junto ao bordo, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. A face exterior apresenta manchas e marcas digitais feitas com o mesmo vidrado; sinais de colagem a outros objectos, ocorrida durante o processo de cozedura; e vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>  <p>Fig.264 Prato Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 9 cm; Diam: 34,3 cm N.º Inv. BH.934 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Prato de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo com perfil côncavo e aresta boleada. A superfície do prato é pouco alisada e tem vestígios de seixos de reduzida dimensão. A face superior está adornada com sete conjuntos formados por dois semicírculos, pintados com engobe de cor amarela, dispostos em torno do corpo do prato, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face inferior existem escorrências do mesmo vidrado e uma marca de colagem deste objecto a outro, que terá ocorrido durante o processo de cozedura. Na base são visíveis vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>

 <p>Fig.265 Assadeira Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Comp: 32 cm; Larg: 19,8 cm; Alt: 6,4 cm N.º Inv. BH.935 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Assadeira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é rectangular e plana, com os cantos arredondados; corpo com parede vertical; bordo arredondado. Ao nível do bordo, nas duas extremidades do eixo mais comprido da assadeira, existem dois destaques rectangulares, de perfil ondulado, que cumprem a função de pegas.</p> <p>A superfície da assadeira é pouco alisada. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado. Na zona inferior do corpo da assadeira são visíveis vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>	 <p>Fig.266 Tacho Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 8,2 cm; Diam: 21 cm N.º Inv. BH.936/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Tacho de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo cilíndrico; bordo boleado, delimitado na face exterior por uma linha incisa anelada. A meia altura do corpo do tacho estão dispostas duas pegas, de secção redonda, colocadas em posição diametralmente oposta, descrevendo um semicírculo encostadas à parede do recipiente.</p> <p>A superfície do tacho é alisada. A face interior está revestida com vidro de base transparente com aspecto craquelado. A face exterior tem visíveis escorrências do mesmo vidrado.</p> <p>No bordo, junto a uma das pegas, existe uma lacuna de barro, e a base apresenta vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
 <p>Fig.267 Testo Autor António R. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 4,7 cm; Diam: 19,2 cm N.º Inv. BH.936/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha alaranjada. O frete é anelado; corpo discoide, com aresta facetada, encimado por um destaque hiperboloide com remate em forma de botão que cumpre a função de pega.</p> <p>A face superior do testo é alisada e está impermeabilizada com vidro de base transparente.</p>	 <p>Fig.268 Tigela Autor António R. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 7,5 cm; Diam: 14,8 cm N.º Inv. BH.937 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Tigela de barro de tonalidade vermelha. O frete é anelado; corpo hemisférico; bordo boleado.</p> <p>A superfície da tigela é pouco alisada. A face exterior está adornada com formas circulares, feitas a partir do uso de engobe de cor amarela.</p> <p>A tigela está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p>
 <p>Fig.269 Caneca Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 7,4 cm; Diam: 11,2 cm N.º Inv. BH.938 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Caneca de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo elipsoidal; bordo boleado, delimitado na face exterior por uma linha incisa anelada. Da parte superior do corpo provém uma asa, de secção redonda, que descreve um arco e finda na zona inferior do mesmo.</p> <p>A superfície da caneca é pouco alisada. A face exterior está adornada com seis conjuntos figurando cruzes, feitas a partir do uso de engobe de cor amarela, dispostas linearmente junto ao bordo da caneca.</p> <p>Este recipiente está impermeabilizado com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>Na base existem marcas de colagem da caneca ao suporte onde ficou assente durante o processo de cozedura.</p>	 <p>Fig.270 Assador de chouriços Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Comp: 20,5 cm; Larg: 12,3 cm; Alt: 10,8 cm N.º Inv. BH.939 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Assador de chouriços feito de barro de tonalidade alaranjada. O objecto tem formato zoomórfico figurando um porco. O corpo ovoide, sectionado ao meio e disposto horizontalmente, assenta em quatro pernas cilíndricas. Numa das extremidades existe a cabeça do porco, que é formada por um destaque cónico rematado em forma de botão figurando o nariz, e é encimada por outros dois destaques, de formato triangular, figurando as orelhas. Abaixo das orelhas existem duas concavidades que correspondem aos olhos.</p> <p>Na outra extremidade do corpo foi fixado um rolo, disposto em forma de semi-círculo, formando a cauda do porco. Na área superior do corpo estão transversalmente dispostas três travessas, de secção rectangular, formando uma grelha.</p> <p>A superfície do assador é pouco alisada. As três travessas que compõem a grelha estão adornadas com engobe de cor amarela: uma contém pequenos traços dispostos na diagonal, outra tem grafada a palavra "ASSA", e a terceira tem inscrito o termo "CHOURIÇO". A linha de bordo que delimita o corpo e a cabeça do porco está adornada com um filete, feito com o mesmo engobe, junto ao qual foram desenhados semicírculos dispostos em duas filas sequenciais: uma é desenhada com traço contínuo, a outra tem efeito pontilhado. As orelhas, os olhos, o nariz e a cauda do porco estão revestidos com o mesmo engobe.</p> <p>O assador está impermeabilizado com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p>

 <p>Fig.271 Cafeteira Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 12,4 cm; Diam: 12,7 cm N.º Inv. BH.940 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Cafeteira de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base é circular e plana; corpo periforme; bordo arredondado. Da parte superior do corpo provém uma asa canelada, de a na zona de diâmetro máximo do mesmo.</p> <p>A superfície da cafeteira é pouco alisada e tem vestígios de seixos de reduzida dimensão. A face interior está revestida com vidro de base transparente com aspecto craquelado. A face exterior tem escorrências do mesmo vidrado e apresenta manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acinzentada.</p>  <p>Fig.272 Jarro Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 14,2 cm; Diam: 14,3 cm N.º Inv. BH.941 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Jarro de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base é circular e plana; bojo elipsoidal; colo hiperboloide alto; bordo boleado, apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do jarro é pouco alisada. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente. Na face exterior existem escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.</p> <p>O bordo e o bojo apresentam lacunas, resultantes da colagem deste objecto a outros durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.273 Jarro Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 21,5 cm; Diam: 17,1 cm N.º Inv. BH.942 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Jarro de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide alto; bordo extrovertido boleado, apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do jarro é pouco alisada. A face exterior está adornada com dez motivos em forma de "S", pintados com engobe de cor amarela, dispostos no perímetro do colo e zona superior do bojo.</p> <p>O jarro está impermeabilizado com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p>  <p>Fig.274 Panela Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 20 cm; Diam: 17,5 cm N.º Inv. BH.943/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Panela de barro de tonalidade laranja amarelada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico; bordo boleado. Do bordo provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da panela é pouco alisada e exibe seixos de reduzida dimensão. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente.</p> <p>Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado, e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.</p>
 <p>Fig.275 Testo Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 12 cm; Diam: 11,8 cm N.º Inv. BH.943/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e bordo boleado. Do centro da face superior provém um destaque hiperboloide com remate pontagudo que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada e tem vestígios de seixos de reduzida dimensão.</p>  <p>Fig.276 Panela Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 19,3 cm; Diam: 22,5 cm N.º Inv. BH.944/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Panela de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo cilíndrico com perfil ligeiramente convexo; bordo arredondado, delimitado na face exterior por uma linha incisa anelada. Abaixo desta linha existem duas pegas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, descrevendo um arco quadrangular paralelo à linha do bordo da panela.</p> <p>A superfície da panela é pouco alisada e tem vestígios de seixos de reduzida dimensão. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado e uma lacuna de barro, resultante da colagem da panela a outro objecto durante o processo de cozedura.</p>

 <p>Fig.277 Testo Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 4 cm; Diam: 17,2 cm N.º Inv. BH.944/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade alaranjada. Tem frete anelado; corpo discoide, rematado em forma de aba com aresta boleada. Do centro da face superior do testo provém um destaque cilindriforme com remate em forma de botão que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície do testo é alisada e tem vestígios de seixos de reduzida dimensão. A face superior está impermeabilizada com vidro de base transparente. Na zona da aba existem três lacunas na camada de vidrado, resultantes da colagem deste objecto a outros durante o processo de cozedura.</p>  <p>Fig.278 Cântaro Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 23,2 cm; Diam: 18,7 cm N.º Inv. BH.945 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cântaro de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide com dois breves ressaltos a anteceder o bordo boleado. Abaixo destes ressaltos anelados provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície exterior do cântaro é alisada. A zona superior do bojo está adornada com quatro linhas incisas aneladas e a zona inferior contém três lacunas de barro, resultantes da colagem deste objecto a outro(s), com superfície vidrada, durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.279 Vinagreira Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 17,5 cm; Diam: 12,6 cm N.º Inv. BH.946 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.280 Cântaro Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 33,4 cm; Diam: 26,5 cm N.º Inv. BH.947/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Vinagreira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana com aresta facetada; bojo ovoide; colo cilindriforme; bordo extrovertido boleado, apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A face exterior da vinagreira é alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. A zona superior do bojo está adornada com duas linhas incisas aneladas encimadas por quatro conjuntos formados por semicírculos, pintados com engobe de cor amarela. A face exterior da vinagreira está impermeabilizada com vidro de base transparente.</p> <p>Descrição Cântaro de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide com dois breves ressaltos a anteceder o bordo boleado. Abaixo dos ressaltos anelados provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A face exterior do cântaro é alisada. A zona superior do bojo está adornada com quatro linhas incisas aneladas. O bojo e a asa apresentam manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade laranja e acastanhada.</p>
 <p>Fig.281 Testo Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 2 cm; Diam: 10 cm N.º Inv. BH.947/2 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.282 Pote Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 34,9 cm; Diam: 30 cm N.º Inv. BH.948/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e bordo boleado. Do centro da face superior do testo provém um destaque cilindriforme com remate pontagudo que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p> <p>Descrição Pote de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme; bordo boleado. Do bordo provém duas asas caneladas, de secção rectangular, que descrevem um ângulo recto e findam na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do pote é alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. A zona superior do bojo está adornada com seis linhas incisas aneladas: uma descreve um movimento rectilíneo e cinco são onduladas. O colo apresenta um adorno composto por cinco linhas incisas onduladas.</p> <p>O bojo e as asas têm visíveis manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade cinzenta e alaranjada.</p>

 <p>Fig.283 Testo Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 4,5 cm; Diam: 14,8 cm N.º Inv. BH.948/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e aresta boleada.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. Na face inferior existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>	 <p>Fig.284 Jarro* Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 21 cm; Diam: 18,5 cm N.º Inv. BH.949 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Jarro de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide alto; bordo extrovertido boleado, delimitado na face exterior por um breve ressalto e apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do colo provêm duas asas, dispostas lado a lado, que descrevem um arco, formando um efeito enforcado, e findam na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do jarro é pouco alisada. A face exterior está adornada com motivos geometrizes, formados por pontos redondos e linhas em forma de "S", dispostos na zona superior do bojo, feitos a partir da aplicação de engobe de cor amarela. Na asa foram aplicados pontos redondos, com o mesmo engobe. O jarro está impermeabilizado com vidro de base transparente com aspecto craquelado. A aresta da base apresenta uma lacuna de barro, que ocorreu antes do processo de impermeabilização.</p>
 <p>Fig.285 Pote Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 25 cm; Diam: 20,6 cm N.º Inv. BH.950/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Pote de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme; bordo extrovertido arredondado. Na parte superior do bojo existem duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, descrevendo um arco encostadas à parede do pote.</p> <p>A superfície do pote é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta na zona superior do bojo. Acima desta linha foi pintada, com engobe de cor amarela, uma cercadura composta por semicírculos encimados por pequenos pontos redondos.</p> <p>A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente. Na face exterior foi utilizado o mesmo vitrado para revestir o pote desde o bordo até à zona de diâmetro máximo do bojo. No bojo são também visíveis manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acinzentada; e lacunas de barro, resultantes da colagem deste objecto a outros durante o processo de cozedura.</p>	 <p>Fig.286 Testo Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 6,4 cm; Diam: 14,7 cm N.º Inv. BH.950/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade alaranjada. Tem frete anelado; corpo em forma de calote de esfera, encimado por um destaque hiperboloide com remate tronco-cónico que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. A face superior está adornada com uma cercadura, pintada com engobe de cor amarela, composta por semicírculos e encimada por pequenos pontos redondos. A forma tronco-cónica da pega apresenta também uma decoração pontilhada, obtida pelo uso do mesmo engobe.</p> <p>A face superior do testo está impermeabilizada com vidro de base transparente.</p>
 <p>Fig.287 Assador de castanhas Autor António R. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 21,3 cm; Diam: 20,8 cm N.º Inv. BH.951 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Assador de castanhas feito de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana com orifícios redondos (diam: 1,2cm) na sua superfície; corpo periforme com orifícios redondos (diam: 1,2cm) na sua zona inferior; bordo arredondado, delimitado na face exterior por uma canelura anelada. Do bordo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do corpo.</p> <p>A superfície do assador é pouco alisada. Na face exterior existem manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade amarelada e acinzentada.</p>	 <p>Fig.288 Cântaro Autor António Rod. Milheiro Data 1986-1987 Proveniência Mação Alt: 2 cm; Diam: 8,5 cm N.º Inv. BH.952/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Cântaro de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide com um breve ressalto, seguido de uma linha incisa anelada, a anteceder o bordo boleado. Abaixo do efeito relevado provêm uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A face exterior do cântaro é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. A zona superior do bojo está adornada com cinco linhas incisas aneladas que descrevem um movimento ondulado, e tem visíveis manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade castanha e alaranjada.</p>







 <p>Fig.289 Testo Autor António Rod. Milheiro Data 1986-1987 Proveniência Mação Alt: 2 cm; Diam: 8,4 cm N.º Inv. BH.952/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e bordo boleado. Do centro da face superior do testo provém um destaque hiperboloide, com remate pontegudo, que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. Na face superior existem manchas de vidro de base transparente.</p> <p>O bordo apresenta uma lacuna de barro.</p>	 <p>Fig.290 Barril Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 25,2 cm; Diam: 20,8 cm N.º Inv. BH.953 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Barril de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide com breve ressaltado a anteceder o bordo arredondado. Da parte superior do bojo provém duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A face exterior do barril é alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. A zona superior do bojo está adornada com uma sequência de pequenos pontos puncionados, dispostos diagonalmente ao longo do perímetro do barril.</p> <p>O bojo e uma asa apresentam manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade amarela e acastanhada.</p>
 <p>Fig.291 Moringue Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 25,8 cm; Diam: 21,5 cm N.º Inv. BH.954 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Moringue de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide, encimado por dois gargalos: o gargalo de entrada de líquidos é cilíndrico, com um breve ressaltado a meia altura da parede, e encimado pelo bordo boleado. O gargalo de saída de líquidos tem corpo cilíndrico e remata em forma tronco-cônica com bordo boleado. Na zona superior do bojo existe uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco perpendicular à disposição dos gargalos.</p> <p>A face exterior do moringue é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. No alinhamento das terminações da asa estão grafadas, com engobe de tonalidade branca amarelada, as palavras "FABRICO" e "MAÇÃO".</p> <p>A face exterior do bojo apresenta uma fractura em forma de "Y" e também tem visíveis manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade castanha e amarelada.</p>	 <p>Fig.292 Garrafão Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 24,5 cm; Diam: 18 cm N.º Inv. BH.955 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Garrafão de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico, carenado a meia altura da parede; bordo boleado. Abaixo da zona carenada provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo de bojo.</p> <p>A face exterior do garrafão é pouco alisada. A zona superior do bojo está adornada com uma linha incisa anelada, seguida de uma cercadura engobada, composta por um filete, com efeito ondulado, encimado por pequenos pontos redondos de cor amarela.</p> <p>A face exterior do garrafão está impermeabilizada, desde o bordo até à zona de diâmetro máximo do bojo, com vidro de base transparente. Na parte inferior do bojo existem manchas e escorrências do mesmo vidrado; manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade cinzenta; duas lacunas de barro, resultantes da colagem deste objecto a outros durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.293 Cantil Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 10,4 cm; Diam: 23,5 cm N.º Inv. BH.956 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Cantil de barro de tonalidade laranja amarelada. A zona inferior do corpo tem forma de calote de esfera e é encimada por uma canelura anelada que demarca a transição para o remate superior do recipiente, igualmente em forma de calote. Ao nível da canelura provém o gargalo cilíndrico com bordo boleado. O gargalo está ladeado por dois pares de asas, de secção redonda, dispostas em arco sobre a canelura que percorre o perímetro do corpo do cantil. Em posição diametralmente oposta ao gargalo estão colocados quatro pés cilíndricos, que possibilitam a colocação do cantil em posição vertical.</p> <p>A superfície exterior do cantil é pouco alisada. Nas duas faces do corpo estão grafadas as palavras "FABRICO DE MAÇÃO", feitas a partir da aplicação de engobe de tonalidade branca amarelada; e são visíveis manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade laranja acastanhada.</p>	 <p>Fig.294 Bacio Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 12,8 cm; Diam: 22,5 cm N.º Inv. BH.957 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Bacio de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; corpo ovoide; bordo extrovertido boleado. Da parte superior do corpo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona inferior do mesmo.</p> <p>A superfície do bacio é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta na zona de diâmetro máximo do bojo. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente. Na face exterior são visíveis manchas e escorrências do mesmo vidrado, e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acinzentada.</p>



Fig.295 Bacio
Autor António Rod. Milheiro
Data 1985-1986
Proveniência Mação
Alt: 25,5 cm; **Diam:** 36 cm
N.º Inv. BH.958
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Bacio de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo ovoide; bordo extrovertido arredondado. Do bordo provêm duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do corpo.

A superfície do bacio é alisada. A face exterior está adornada com duas linhas incisadas aneladas, dispostas na zona de diâmetro máximo do corpo: uma é rectilínea e, em sobreposição a esta, outra que descreve um movimento ondulado; e tem visíveis manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade cinzenta e amarela alaranjada.



Fig.296 Fogareiro
Autor António Rod. Milheiro
Data 1985-1986
Proveniência Mação
Alt: 23,5 cm; **Diam:** 33 cm
N.º Inv. BH.959
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Fogareiro de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; receptáculo de cinzas tronco-cónico; fornalha tronco-cónica invertida com ligeira depressão a demarcar a zona de transição para o colo cilíndrico; bordo extrovertido boleado. Da parte superior da fornalha provêm duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona inferior da mesma. O receptáculo de cinzas apresenta um orifício em forma de "M", delimitado na base por uma linha incisada anelada. Este orifício permite retirar as cinzas providas da grelha de ferro embutida no interior do fogareiro, junto à zona de transição para a fornalha.

A superfície do fogareiro é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. A face interior da fornalha está revestida com uma argamassa, feita a partir de barro misturado com água, de cor alaranjada, com a finalidade de atribuir maior resistência do fogareiro ao choque térmico.

Na face exterior do fogareiro são visíveis manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acinzentada.



Fig.297 Alguidar
Autor António Rod. Milheiro
Data 1985-1986
Proveniência Mação
Alt: 9,3 cm; **Diam:** 27,7 cm
N.º Inv. BH.960/1
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Alguidar de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; o corpo inicia de forma cilíndrica e ergue-se para um formato tronco-cónico invertido; bordo boleado. Na face interior existem três destaques triangulares, dispostos na zona superior da parede cilíndrica. Estes destaques cumprem a função de suporte ao escoador.

A superfície do alguidar é alisada e tem vestígios de micas. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente. Na face exterior existem escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.

O bordo apresenta lacunas de vidrado e de barro, resultantes da colagem deste objecto a outro(s) durante o processo de cozedura.



Fig.298 Escoador
Autor António Rod. Milheiro
Data 1985-1986
Proveniência Mação
Alt: 1,3 cm; **Diam:** 19,2 cm
N.º Inv. BH.960/2
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Escoador de barro de tonalidade vermelha acastanhada. O corpo é discóide com orifícios redondos (diam: 0,7cm); bordo boleado com uma ranhura semi-circular (diam: 3,5cm) que cumpre a função de pega.

A superfície do escoador é pouco alisada, está impermeabilizada com vidro de base transparente e tem visíveis manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acinzentada.

Este escoador ao ser introduzido no interior do alguidar, assenta sobre os três destaques triangulares que se encontram localizados na zona superior da parede cilíndrica do recipiente.



Fig.299 Prato
Autor António Rod. Milheiro
Data 1985-1986
Proveniência Mação
Alt: 4,6 cm; **Diam:** 20 cm
N.º Inv. BH.961
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Prato de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo com perfil côncavo e aresta boleada.

A superfície do prato é pouco alisada e tem vestígios de seixos de reduzida dimensão. A face superior está adornada com seis semicírculos, pintados com engobe de cor amarela, dispostos junto ao bordo, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face inferior existem escorrências do mesmo engobe e vidrado.

A base do prato tem apresenta vestígios de cola, deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada. No bordo existem cinco lacunas de engobe, retocadas com tinta de esmalte de tonalidade ocre.



Fig.300 Tacho
Autor António Rod. Milheiro
Data 1985-1986
Proveniência Mação
Alt: 12 cm; **Diam:** 30,5 cm
N.º Inv. BH.962
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Tacho de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo arredondado, delimitado na face exterior por duas linhas incisadas aneladas. Abaixo destas linhas incisadas existem duas pegas, de secção redonda, colocadas em posição diametralmente oposta, que descreve um arco encostadas ao corpo do tacho.

A superfície do tacho é pouco alisada e tem vestígios de seixos de reduzida dimensão. A face interior está revestida com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem escorrências do mesmo vidrado.




 <p>Fig.301 Saladeira Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 9,5 cm; Diam: 33 cm N.º Inv. BH.963 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Saladeira de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo extrovertido boleado, delimitado na face interior por uma canelura anelada.</p> <p>A superfície da saladeira é alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. A face interior está adornada com uma cercadura, disposta junto ao bordo, que descreve um movimento ondulado seguida de nove elementos decorativos que sugerem uma cruz suástica, feitos a partir de engobe de cor amarela, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado, e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.</p> <p>A saladeira apresenta duas fissuras (comp: 5cm), orientadas do bordo para o centro da peça. Na base existem vestígios de cola, deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
 <p>Fig.303 Frigideira Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 4,3 cm; Diam: 17,5 cm N.º Inv. BH.965 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Frigideira de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo boleado, delimitado na face exterior por uma canelura anelada. Ao nível da canelura estão dispostas duas asas, de secção redonda, que descrevem um movimento em forma de arco paralelo ao bordo.</p> <p>A superfície da frigideira é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente. Na face exterior existem escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.</p>
 <p>Fig.305 Tigela Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 3 cm; Diam: 14,3 cm N.º Inv. BH.967 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Tigela de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo boleado.</p> <p>A superfície da tigela é pouco alisada.</p> <p>A base apresenta vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>



Fig.302 Alguidar
Autor António Rod. Milheiro
Data 1985-1986
Proveniência Mação
Alt: 13,3 cm; **Diam:** 41 cm
N.º Inv. BH.964
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Alguidar de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo extrovertido arredondado.

A superfície do alguidar é pouco alisada e tem visíveis micas e seixos de reduzida dimensão. A face interior está adornada, junto ao bordo, com seis pares de semicírculos, feitos a partir da aplicação de engobe de cor amarela, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem manchas do mesmo vidrado.

A base do alguidar apresenta vestígios de cola, deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.



Fig.304 Frigideira
Autor António Rod. Milheiro
Data 1985-1986
Proveniência Mação
Alt: 4,8 cm; **Diam:** 22,8 cm
N.º Inv. BH.966
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Frigideira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido esvasado; bordo com perfil côncavo e aresta boleada, delimitada na face exterior por uma linha incisiva anelada. Do bordo provém um cabo, de secção rectangular, disposto horizontalmente, que cumpre a função de pega.







A superfície da frigideira é pouco alisada e tem visíveis micas e seixos de reduzida dimensão. A face interior está revestida com vidro de base transparente. A face exterior tem escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.















Fig.306 Alcatruz
Autor António Rod. Milheiro
Data 1986-1986
Proveniência Mação
Alt: 25,1 cm; **Diam:** 14,3 cm
N.º Inv. BH.968
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Alcatruz de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana com um orifício redondo (diam: 0,4cm) ao centro; corpo cilíndrico com uma canelura anelada a meia altura da parede; bordo boleado.




A superfície do alcatruz é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. Junto ao bordo existem manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.

 <p>Fig.307 Alcatruz Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 23,2 cm; Diam: 15,3 cm N.º Inv. BH.969 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Alcatruz de barro de tonalidade laranja amarelada. A base é circular e plana com um orfício redondo (diam: 0,4cm) ao centro; corpo cilíndrico com duas caneluras aneladas, uma disposta na zona inferior do corpo e outra junto ao topo; bordo boleado.</p> <p>A superfície do alcatruz é pouco alisada e tem marcas digitais feitas com barro. Na face exterior existem manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade amarelada.</p>  <p>Fig.308 Talha Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Alt: 57,4 cm; Diam: 38 cm N.º Inv. BH.970 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Talha de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico; bordo extrovertido boleado.</p> <p>A superfície da talha é pouco alisada. A face interior está revestida com pez de cor preta. Na face exterior são visíveis manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acinzentada; e manchas e escorrências de pez.</p>
 <p>Fig.309 Molde de decorar* Autor António Rod. Milheiro Data 1986 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Mação Comp: 2,5 cm; Larg: 4,3 cm; Alt: 8,7 cm N.º Inv. BH.971 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Molde de arame de secção redonda e tonalidade acastanhada, usado para introduzir efeitos decorativos nas louças de barro. Uma extremidade do arame tem formato de arco fechado e cumpre a função de pega, a outra está dobrada em forma de semi-círculo, para conferir esse efeito decorativo sobre objectos de barro.</p> <p>O molde apresenta resíduos de barro cru de tonalidade alaranjada.</p>	 <p>Fig.310 Molde de decorar Autor António Rod. Milheiro Data 1986 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Mação Comp: 2 cm; Larg: 1,8 cm; Alt: 7,7 cm N.º Inv. BH.972 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Molde de arame de secção redonda e tonalidade acastanhada, usado para introduzir efeitos decorativos nas louças de barro. Uma extremidade do arame está dobrada em arco para cumprir a função de pega, a outra tem forma de “S” para conferir esse efeito decorativo sobre os objectos de barro.</p> <p>O molde apresenta resíduos de barro cru de tonalidade alaranjada.</p>
 <p>Fig.311 Molde de decorar Autor António Rod. Milheiro Data 1986 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Mação Comp: 4,8 cm; Larg: 2,8 cm; Alt: 7,5 cm N.º Inv. BH.973 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Molde de arame de secção redonda e tonalidade acastanhada, usado para introduzir efeitos decorativos nas louças de barro. Uma extremidade do arame está dobrada em arco e cumpre a função de pega, a outra tem forma de arco em ogiva, para conferir esse efeito sobre objetos de barro.</p> <p>O molde apresenta resíduos de barro cru de tonalidade alaranjada.</p>	 <p>Fig.312 Molde de decorar* Autor António Rod. Milheiro Data 1986 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Mação Comp: 7,5 cm; Diam: 0,5 cm N.º Inv. BH.974 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Prego de ferro, de tonalidade preta acinzentada, usado para introduzir efeitos decorativos em louças de barro.</p> <p>O objecto tem secção redonda e é pontiagudo numa das extremidades.</p>

 <p>Fig.313 <i>Pez</i> Autor António Rod. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Mação Peso: 26 g N.º Inv. BH.975 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.314 <i>Fogareiro</i> Autor Manuel R. R. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Concavada Alt: 26,4 cm; Diam: 32,6 cm N.º Inv. BH.976 Fonte (imagem) MNE</p>
 <p>Fig.315 <i>Assador de castanhas</i> Autor Manuel R. R. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Concavada Alt: 18,3 cm; Diam: 20,6 cm N.º Inv. BH.977 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.316 <i>Assador de castanhas</i> Autor Manuel R. R. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Concavada Alt: 21,2 cm; Diam: 20,1 cm N.º Inv. BH.978 Fonte (imagem) MNE</p>
 <p>Fig.317 <i>Cafeteira</i> Autor Manuel R. R. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Concavada Alt: 22,1 cm; Diam: 19,1 cm N.º Inv. BH.979 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.318 <i>Talha</i> Autor Manuel R. R. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Concavada Alt: 34,3 cm; Diam: 24,5 cm N.º Inv. BH.980 Fonte (imagem) MNE</p>

	<p>Descrição Base de bebedouro feita de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana com aresta facetada; corpo cilíndrico, encimado por um bordo arredondado. No centro do corpo estão dispostos três orifícios semicirculares (alt: 6,5cm/ larg: 7cm), delimitados na base e no topo por duas linhas incisadas aneladas, que permitem o acesso à água. No espaço que separa dois desses orifícios foi grafado, por excisão, o algarismo "45".</p> <p>A superfície da base de bebedouro é pouco alisada. A face interior está revestida com vidro de base transparente.</p>		<p>Descrição Tampa de bebedouro feita de barro de tonalidade vermelha. A base anelada ergue-se para um corpo cilíndrico que culmina num formato ovoide, apresentando no seu topo um destaque tronco-cónico. Na parte superior da tampa foi grafado, por excisão, o algarismo "50".</p> <p>A superfície da tampa de bebedouro é alisada e está impermeabilizada com vidro de base transparente.</p> <p>A base da tampa apresenta uma lacuna de barro em forma triangular, que ocorreu antes do processo de impermeabilização.</p>
	<p>Descrição Comedouro de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo elipsoide, fechando na parte superior em forma tronco-cónica, encimado por um destaque hiperboloide com remate em forma de botão que cumpre a função de pega. Na zona tronco-cónica do comedouro existem três orifícios semicirculares (diam: 7cm/ raio: 4,5cm), distanciados entre si por 7cm, que permitem o acesso aos alimentos.</p> <p>A superfície do comedouro é alisada. A face exterior está adornada por uma linha incisa anelada, disposta ao nível da base dos orifícios semicirculares. Abaixo da linha incisa existem pequenas formas hemisféricas punccionadas e dispostas linearmente no perímetro do comedouro. O topo da pega apresenta adorno punccionado idêntico.</p>		<p>Descrição Tacho de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana com aresta facetada; corpo cilíndrico; bordo boleado. Na parte superior do corpo existem duas pegas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um semicírculo paralelo à linha do bordo.</p> <p>A superfície do tacho é pouco alisada e tem visíveis areias, micas e seixos de reduzida dimensão. A área lateral das pegas está adornada com três círculos, feitos a partir da aplicação de engobe de cor laranja.</p> <p>O tacho está impermeabilizado com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>O bordo e a base do tacho apresentam lacunas de vidro e de barro, resultantes da colagem deste objecto a outros durante o processo de cozedura.</p>
	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é anelada; corpo tronco-cónico, com remate em forma de aba e bordo boleado, encimado por um destaque hiperboloide rematado em forma de botão que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada e tem visíveis partículas de sílica e micas. A face superior está adornada com cinco grupos de círculos engobados de cor amarela: um está disposto no remate da pega e quatro em torno da aba.</p> <p>O testo está impermeabilizado com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>O bordo apresenta lacunas na película de vidro e de barro, resultantes da colagem deste objecto a outros durante o processo de cozedura.</p>		<p>Descrição Caneca de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo elipsoide; bordo boleado. Da parte superior do corpo provém uma asa, de secção redonda, que descreve um arco e finda na zona inferior do mesmo.</p> <p>A superfície da caneca é alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta junto ao bordo. Abaixo da incisão foram pintados, com engobe de cor amarela, círculos entrelaçados dispostos linearmente no perímetro da caneca.</p> <p>Junto à base existe uma mancha, resultante da cozedura, de tonalidade acinzentada.</p> <p>A caneca está impermeabilizada com vidro de base transparente.</p>

 <p>Fig.325 Frigideira Autor Manuel R. R. Milheiro Data 1984-1985 Proveniência Concavada Alt: 5 cm; Diam: 20,5 cm N.º Inv. BH.985 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Frigideira de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo boleado, delimitado na face exterior por uma canelura anelada. Abaixo da canelura existem duas asas, de secção redonda, colocadas em posição diametralmente oposta e em forma de arco.</p> <p>A superfície da frigideira é alisada e tem visíveis partículas de sílica e micas. A face interior está revestida com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem escorrências do mesmo vidrado.</p> <p>O bordo e uma asa apresentam lacunas na camada de vidrado e de barro, resultantes da colagem deste objecto a outros durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.327 Frigideira Autor Manuel R. R. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Concavada Alt: 8,1 cm; Diam: 30 cm N.º Inv. BH.987 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Frigideira de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo boleado. Na zona superior do corpo existem duas pegas, de secção redonda, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco encostadas à parede da frigideira.</p> <p>A superfície da frigideira é alisada e tem visíveis partículas de sílica e micas. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente. Na face exterior existem escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.</p>
 <p>Fig.329 Tacho Autor Manuel R. R. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Concavada Alt: 5,4 cm; Diam: 20,6 cm N.º Inv. BH.989 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Tacho de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo arredondado, delimitado na face exterior por duas caneluras aneladas.</p> <p>A superfície do tacho é pouco alisada e tem visíveis partículas de sílica, micas e seixos de reduzida dimensão. A face interior está revestida com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado, e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade cinzenta esverdeada.</p> <p>O bordo apresenta uma lacuna que afecta a camada de vidrado e de barro.</p> <p>Na base do tacho existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>

 <p>Fig.331 Prato Autor Manuel R. R. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Concavada Alt: 4,8 cm; Diam: 19,3 cm N.º Inv. BH.991 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Prato de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido esvasado; bordo com perfil côncavo e aresta boleada.</p> <p>A superfície do prato é pouco alisada e tem visíveis partículas de sílica. A face superior está adornada com seis semicírculos, feitos com engobe de cor amarela, dispostos junto ao bordo, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo engobe e vidrado, e são também visíveis manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.</p> <p>A base e o bordo do prato apresentam lacunas na camada de vidrado, resultantes da colagem deste objecto a outros durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.333 Tigela Autor Manuel R. R. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Concavada Alt: 8,3 cm; Diam: 13,4 cm N.º Inv. BH.993 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Tigela de barro de tonalidade vermelha. A base é anelada; corpo tronco-cónico invertido; bordo boleado, delimitado na face exterior por duas linhas incisadas aneladas.</p> <p>A superfície da tigela é pouco alisada. A face exterior está adornada com uma cercadura, composta por círculos entrelaçados pintados com engobe de cor amarela, disposta abaixo das linhas incisadas.</p> <p>A tigela está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>O bordo e a face interior da tigela apresentam lacunas na camada de vidrado.</p> <p>Junto ao bordo existem duas fissuras (comp: 2cm) que afectam toda a secção da parede da tigela.</p>
 <p>Fig.335 Comedouro Autor Manuel R. R. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Concavada Alt: 5,3 cm; Diam: 9,9 cm N.º Inv. BH.995 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Comedouro de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo elipsoidal; bordo boleado, delimitado na face exterior por duas linhas incisadas aneladas.</p> <p>A superfície do comedouro é alisada. A face exterior exibe manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade vermelha e acastanhada. Na zona de diâmetro máximo do corpo do bebedouro existe uma marca de colagem deste objecto a outro com a superfície vidrada, que ocorreu durante o processo de cozedura.</p> <p>A base do comedouro apresenta vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>







 <p>Fig.337 <i>Ninho de pombos</i> Autor Manuel R. R. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Concavada Alt: 6,6 cm; Diam: 20,7 cm N.º Inv. BH.997 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Ninho para pombos feito de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é anelada; corpo tronco-cónico invertido; bordo boleado, delimitado na face exterior por uma linha incisa anelada.</p> <p>A superfície do ninho é pouco alisada. Na face exterior do corpo existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>	 <p>Fig.338 <i>Assadeira</i> Autor Manuel R. R. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Concavada Alt: 7,5 cm; Diam: 33,3 cm N.º Inv. BH.998 Fonte (imagem) MNE</p>	
 <p>Fig.339 <i>Camelo</i> Autor Manuel R. R. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Concavada Comp: 15 cm; Larg: 6,9 cm; Alt: 15,3 cm N.º Inv. BH.999 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Boneco de barro de tonalidade laranja, figurando um camelo. O corpo cilíndrico, disposto na horizontal, tem na sua zona superior duas protuberâncias figurando as bossas, e assenta em quatro pernas cilíndricas, com breves destaques de base plana na sua parte inferior, representando os pés. Numa das extremidades do corpo foi colocado o pescoço e a cabeça, cujo perfil corresponde à forma de um "S". A cabeça é encimada por dois destaques, de formato triangular, figurando as orelhas. Abaixo das orelhas estão duas incisões redondas que representam os olhos, e uma incisão rectilínea que corresponde à boca.</p> <p>Na outra extremidade do corpo existe um destaque cilíndrico, disposto na vertical, que forma a cauda do camelo.</p> <p>Os contornos das orelhas e dos pés do camelo estão adornados com engobe de cor amarela. O mesmo engobe foi utilizado para adornar o corpo do camelo com pequenos pontos redondos.</p> <p>O objecto está impermeabilizado com vidro de base transparente.</p>	 <p>Fig.340 <i>Boi</i> Autor Manuel R. R. Milheiro Data (?) - 1982 Proveniência Concavada Comp: 16,7 cm; Larg: 6,2 cm; Alt: 11,2 cm N.º Inv. BH.1000 Fonte (imagem) MNE</p>	
 <p>Fig.341 <i>Panela</i> Autor Manuel R. R. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Concavada Alt: 21,6 cm; Diam: 31,7 cm N.º Inv. BI.001/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Panela de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo cilíndrico; bordo boleado, delimitado na face exterior por duas caneluras aneladas. Abaixo destas caneluras existem duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco paralelo à linha do bordo da panela.</p> <p>A superfície da panela é pouco alisada e tem visíveis partículas de sílica e seixos de reduzida dimensão. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado.</p>	 <p>Fig.342 <i>Testo</i> Autor Manuel R. R. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Concavada Alt: 9,6 cm; Diam: 26 cm N.º Inv. BI.001/2 Fonte (imagem) MNE</p>	



Fig.343 Braseira
Autor Manuel R. R. Milheiro
Data 1985-1986
Proveniência Concavada
Alt: 23 cm; **Diam:** 24,5 cm
N.º Inv. BL.002
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Braseira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo elipsoidal; bordo arredondado. Do bordo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do bojo. Um pouco acima da terminação das asas existem nove orifícios redondos (diam: 2,9cm), dispostos linearmente no perímetro da braseira, delimitados, na zona inferior, por duas linhas incisivas aneladas e, na zona superior, por uma cercadura composta por círculos entrelaçados, feitos com engobe de cor amarela. Este efeito engobado foi também aplicado ao longo da face superior das asas.

A superfície da braseira é pouco alisada e está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado.

O corpo do objecto apresenta lacunas de vidro e de barro, resultantes da sua colagem a outras louças durante o processo de cozedura; e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acinzentada.



Fig.344 Bacio*
Autor Manuel R. R. Milheiro
Data 1985-1986
Proveniência Concavada
Alt: 16,6 cm; **Diam:** 28 cm
N.º Inv. BL.003
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Bacio de barro vermelho. A base é circular e plana; corpo esferoide; bordo extrovertido arredondado. Da parte superior do corpo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona inferior do mesmo.

A superfície do bacio é pouco alisada e tem visíveis partículas de sílica. A face exterior do bacio está adornada com uma linha incisiva anelada, disposta ao nível da parte inicial da asa. Abaixo desta incisão existe uma composição de círculos entrelaçados, feitos com engobe de cor alaranjada, formando uma cercadura.

A asa está adornada com formas vegetalistas engobadas, dispostas ao longo das arestas.

O bacio está impermeabilizado com vidro de base transparente. O bordo e o bojo apresentam lacunas na camada de vidrado e de barro, resultantes da colagem deste objecto a outros durante o processo de cozedura.



Fig.345 Francela
Autor Manuel R. R. Milheiro
Data 1985-1986
Proveniência Concavada
Alt: 6,9 cm; **Diam:** 33,2 cm
N.º Inv. BL.004
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Francela de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo boleado, delimitado na face exterior por duas caneluras aneladas. Na zona inferior do corpo existe um orifício redondo (diam: 3,5cm), do qual provém um destaque com formato semicircular, por onde é escoado o líquido provindo do interior da francela.

A superfície da francela é pouco alisada e tem visíveis partículas de sílica. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente. Na face exterior existem escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade cinzenta e vermelha acastanhada.



Fig.346 Forma
Autor Manuel R. R. Milheiro
Data 1985-1986
Proveniência Concavada
Alt: 7,6 cm; **Diam:** 25 cm
N.º Inv. BL.005
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Forma para bolos feita de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana com um orifício redondo (diam: 6cm) ao centro de onde se ergue um corpo tronco-cónico (alt: 7cm); o corpo da forma é tronco-cónico invertido; o bordo é arredondado. Imediatamente abaixo do bordo existem dois destaques, de perfil e secção rectangular, colocados em posição diametralmente oposta, que cumprem a função de pegadas.

A superfície da forma é pouco alisada e tem visíveis partículas de sílica. A face interior está revestida com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade cinzenta escura.

O bordo apresenta três lacunas de barro, resultantes da colagem deste objecto a outro(s) durante o processo de cozedura.



Fig.347 Jarro
Autor Manuel R. R. Milheiro
Data 1985-1986
Proveniência Concavada
Alt: 28,2 cm; **Diam:** 21,8 cm
N.º Inv. BL.006
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Jarro de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; bojo tronco-cónico, encimado por um efeito relevado e carenado; colo tronco-cónico invertido apertado num dos lados, formando um bico no bocal com bordo boleado. Da zona carenada, em posição diametralmente oposta ao bico, provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na parte inferior do bojo.

A superfície do jarro é alisada. A face exterior está adornada com formas geométricas, feitas com engobe de cor amarela, obedecendo à seguinte disposição: aplicação linear de pequenos pontos redondos na zona carenada e na face superior da asa; cercadura em forma de óculo, feita com círculos entrelaçados, colocada na área central do bojo, no interior da qual estão grafadas as palavras "RICO VINHO"; efeitos curvilíneos a ladear o óculo central.

O jarro está impermeabilizado com vidro de base transparente com aspecto craquelado.

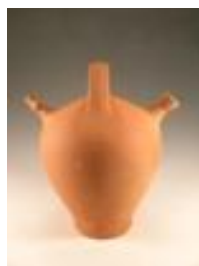


Fig.348 Moringue
Autor Manuel R. R. Milheiro
Data 1985-1986
Proveniência Concavada
Alt: 37 cm; **Diam:** 33,1 cm
N.º Inv. BL.007
Fonte (imagem) MNE





Descrição







Moringue de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana; bojo ovoide, encimado por uma asa canelada, de secção rectangular, disposta em forma de arco e ladeada por dois gargalos. O gargalo de entrada de líquidos tem formato tronco-cónico com uma canelura anelada a anteceder o bocal tronco-cónico invertido com bordo boleado. O gargalo de saída de líquidos inicia com formato tronco-cónico e tem remate perfurante com bordo boleado.

A superfície exterior do moringue é alisada e está adornada com três linhas incisivas aneladas: duas dispostas ao nível dos gargalos e uma ao nível dos remates da asa.

O bojo apresenta manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade amarela alaranjada.

 <p>Fig.349 Mealheiro Autor Manuel R. R. Milheiro Data 1985-1986 Proveniência Concavada Alt: 23,5 cm; Diam: 18,8 cm N.º Inv. BH.008 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Mealheiro de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; corpo ovoides, encimado por um destaque hiperboloide, com um cordão puncionado a meia altura da parede, e rematado em forma de botão. A ladear esta protuberância existe um arco (diam: 2,5cm), feito a partir de uma tira de barro de secção rectangular, por onde passa uma argola (diam: 6,8cm), de secção redonda, também de barro, que cumpre a função de pega. Abaixo da terminação do arco foi feito um orifício rectangular por onde se introduzem as moedas.</p> <p>A superfície do mealheiro é alisada. A zona superior do corpo está adornada com três composições de linhas incisadas aneladas: uma descreve um movimento ondulado e, acima desta, estão outras duas dispostas de forma rectilínea; a este efeito segue-se uma cercadura composta por círculos entrelaçados, feita com engobe de cor amarela. O remate superior do mealheiro, o arco e a argola apresentam um efeito decorativo composto por pequenos pontos circulares, feitos com o mesmo engobe.</p> <p>O mealheiro está impermeabilizado com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>Na face inferior da argola existem lacunas, de vidro e de barro, resultantes da sua colagem ao corpo do mealheiro durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.351 Molde de decorar* Autor Manuel R. R. Milheiro Data 1986 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Concavada Comp: 19 cm; Diam: 1,2 cm N.º Inv. BL.010 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.352 Garrafão Autor Olaria Bonito Data 1984-1985 Proveniência Santarém Alt: 23,7 cm; Diam: 16 cm N.º Inv. BL.011 Fonte (imagem) MNE</p>
 <p>Fig.353 Garrafão Autor Olaria Bonito Data 1984-1985 Proveniência Santarém Alt: 16,4 cm; Diam: 12,5 cm N.º Inv. BL.012 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.354 Frigideira Autor Olaria Bonito Data 1984-1985 Proveniência Santarém Alt: 3,1 cm; Diam: 15,7 cm N.º Inv. BL.013 Fonte (imagem) MNE</p>

 <p>Fig.355 Panela Autor Olaria Bonito Data 1984-1985 Proveniência Santarém Alt: 15,9 cm; Diam: 15,2 cm N.º Inv. BL.014 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Panela de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoides; colo cilíndrico; bordo boleado. Do bordo provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da panela é pouco alisada. Na zona inicial da asa está grafado, por punção, o algarismo "2".</p> <p>A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado (ao qual parece ter sido adicionada uma pequena percentagem de opacificante branco). Na face exterior existem escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.</p>	 <p>Fig.356 Cafeteira Autor Olaria Bonito Data 1984-1985 Proveniência Santarém Alt: 11,3 cm; Diam: 10,5 cm N.º Inv. BL.015 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cafeteira de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo periforme; bordo extrovertido arredondado. Da parte superior do corpo provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do mesmo.</p> <p>A superfície da cafeteira é pouco alisada. Junto à terminação da asa está grafado, por punção, o algarismo "1".</p> <p>A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem manchas do mesmo vidrado e de barro de tonalidade branca acinzentada.</p>
 <p>Fig.357 Vaso Autor Olaria Bonito Data 1984-1985 Proveniência Santarém Alt: 17,2 cm; Diam: 13,8 cm N.º Inv. BL.016 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Vaso de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base inicia em forma semiesférica, estreita-se num formato hiperboloide, erguendo-se depois para um corpo tronco-cónico invertido, ligeiramente aplanado num dos lados. O corpo é encimado por um breve ressalto que antecede o bordo boleado. Na zona inferior da base existe um orifício redondo (diam: 0,6cm) para escoamento de água. A parte superior da parede aplanada apresenta dois orifícios redondos (diam: 0,7cm) que possibilitam a suspensão do vaso.</p> <p>A superfície do vaso é alisada. A base semiesférica e o remate superior do vaso estão adornados com várias linhas incisadas aneladas. A face exterior do vaso, desde o ressalto que antecede o bordo até à base, está revestida com engobe de cor branca rosada. Na face interior existem escorrências e marcas digitais feitas com o mesmo engobe.</p>	 <p>Fig.358 Vaso Autor Olaria Bonito Data 1984-1985 Proveniência Santarém Alt: 18 cm; Diam: 16 cm N.º Inv. BL.017 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Vaso de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base inicia em forma semiesférica, estreita-se num formato hiperboloide, erguendo-se depois para um corpo tronco-cónico invertido, ligeiramente aplanado num dos lados. O corpo é encimado por um breve ressalto que antecede o bordo boleado. Na zona inferior da base existe um orifício redondo (diam: 0,5cm) para escoamento de água. A parte superior da parede aplanada apresenta dois orifícios redondos (diam: 0,8cm) que possibilitam a suspensão do vaso.</p> <p>A superfície do vaso é alisada. A base semiesférica está adornada com linhas incisadas aneladas. O remate superior do vaso está decorado com pequenos sulcos puncionados, dispostos linearmente em todo o perímetro do objeto.</p> <p>A face exterior do vaso, desde o ressalto que antecede o bordo até à base, está revestida com engobe de cor branca rosada. Este revestimento apresenta várias lacunas.</p> <p>Na face interior são visíveis marcas digitais feitas com o mesmo engobe.</p>
 <p>Fig.359 Bacio Autor Zeferino Bonito Data 1985-1986 Proveniência Santarém Alt: 14,3 cm; Diam: 22,8 cm N.º Inv. BL.018 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Bacio de barro de tonalidade vermelha. A base assenta em frete anelado; corpo elipsoidal; bordo extrovertido boleado. Da parte superior do corpo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona inferior do mesmo.</p> <p>A superfície do bacio é alisada. Na terminação da asa está puncionado o algarismo "2". Ao lado da asa foi grafado por punção "MANUEL LUIZ BONITO - OLARIA DE S. DOMINGOS - SANTARÉM".</p> <p>A face exterior está adornada com duas linhas incisadas aneladas, dispostas a meia altura do bojo, e revestida com vidro de base transparente com tonalidade castanha e aspecto craquelado. A face interior está impermeabilizada com vidro de base branca opaca e aspecto craquelado.</p> <p>O frete apresenta uma lacuna que afeta a camada de vidrado e de barro.</p>	 <p>Fig.360 Saladeira Autor Zeferino Bonito Data 1985-1986 Proveniência Santarém Alt: 9,2 cm; Diam: 29,3 cm N.º Inv. BL.019 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Saladeira de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo arredondado, delimitado na face exterior por duas linhas incisadas aneladas. Imediatamente abaixo do bordo existem duas pegas semicirculares, com a face superior gomada, colocadas em posição diametralmente oposta.</p> <p>A superfície da saladeira é alisada. A base da saladeira tem grafado por punção "BONITO - S. DOMINGOS- SANTARÉM". A face interior está adornada com seis formas triangulares, dispostas a partir do bordo, feitas pela aplicação alternada de vidrado branco opaco com vidro castanho, ambos com aspecto craquelado. A face exterior está impermeabilizada com vidro de base transparente com tonalidade castanha.</p> <p>A base tem visíveis marcas digitais feitas com vidro de cor castanha; e vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>

	<p>Descrição Tacho de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana com aresta arredondada; corpo cilíndrico; bordo boleado. Imediatamente abaixo do bordo existem duas pegas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco paralelo à linha de limite do bordo.</p> <p>A superfície do tacho é bastante alisada. Na face exterior do tacho, na zona inferior do corpo, está grafado por punção "BONITO - S. DOMINGOS - SANTARÉM", e, a seu lado, o algarismo "5".</p> <p>A face interior está revestida com vidro de base transparente com aspecto craquelado. São também visíveis manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade vermelha acastanhada.</p> <p>A base apresenta vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>		<p>Descrição Cântaro de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide com dois breves ressaltos a meia altura da parede; bordo boleado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do cântaro é alisada. A parte superior do bojo está adornada com uma linha incisa anelada. Junto à terminação da asa está grafado, por punção, "BONITO - S. DOMINGOS - SANTARÉM". No bojo são visíveis manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade amarela alaranjada.</p>
	<p>Descrição Cafeteira de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana; corpo periforme; bordo extrovertido, apertado num dos lados formando um bocal bilobado com aresta boleada. Da parte superior do corpo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do mesmo.</p> <p>A superfície da cafeteira é pouco alisada. A face exterior está adornada com duas linhas incisas aneladas, dispostas a meia altura da parede do corpo. A ladear a terminação da asa estão duas vezes grafados, por punção, a letra "N" e o algarismo "3". A face interior está revestida com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>Na face exterior são visíveis manchas e escorrências do mesmo vidrado.</p>		<p>Descrição Testo de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e aresta boleada.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão.</p>
	<p>Descrição Cafeteira de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base é circular e plana; corpo periforme, encimado por um breve resalto a anteceder o bordo arredondado. Da parte superior do corpo provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do mesmo.</p> <p>A superfície da cafeteira é pouco alisada. A face exterior está adornada com duas linhas incisas aneladas, dispostas ao nível da terminação da asa. Junto à terminação da asa foi puncionada a letra "N" e o algarismo "7". A face interior está revestida com uma camada irregular de vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.</p> <p>O bordo apresenta lacunas que afetam a camada de vidrado e de barro.</p>		<p>Descrição Testo de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e aresta boleada.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão.</p>







 <p>Fig.367 Pote Autor Joaquim Miranda Data 1985-1986 Proveniência Póvoa da Isenta Alt: 22,7 cm; Diam: 18,6 cm N.º Inv. BI.024/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Pote de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico; bordo arredondado, delimitado na face exterior por uma canelura e uma linha incisa anelada. Na zona de diâmetro máximo do bojo existem duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, descrevendo um arco, encostadas à parede do pote.</p> <p>A superfície do pote é alisada. A face interior está revestida com vidro de base transparente com aspecto craquelado. A face exterior está adornada com duas linhas incisadas aneladas, dispostas na parte superior do bojo, e apresenta manchas e escorrências do mesmo vidrado.</p>  <p>Fig.368 Testo Autor Joaquim Miranda Data 1985-1986 Proveniência Póvoa da Isenta Alt: 5,5 cm; Diam: 12,4 cm N.º Inv. BI.024/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade acastanhada. A base é anelada; corpo em forma de calote de esfera, rematado com aba e aresta boleada, e encimado por um destaque tronco-cónico invertido com remate em forma de botão que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada e tem visíveis partículas de micas. A face superior está adornada com uma linha incisa anelada bastante pronunciada.</p>
 <p>Fig.369 Cântaro Autor Joaquim Miranda Data 1985-1986 Proveniência Póvoa da Isenta Alt: 22,8 cm; Diam: 17,5 cm N.º Inv. BI.025/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Cântaro de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana com aresta facetada; corpo ovoide; colo cilíndrico com dois breves ressaltos a meia altura da parede; bordo boleado. Abaixo da zona relevada do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do cântaro é alisada e tem visíveis partículas de micas. A parte superior do bojo está adornada com uma linha incisa anelada.</p>  <p>Fig.370 Testo Autor Joaquim Miranda Data 1985-1986 Proveniência Póvoa da Isenta Alt: 2,3 cm; Diam: 10,6 cm N.º Inv. BI.025/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e aresta boleada.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada e tem visíveis concreções calcárias.</p>
 <p>Fig.371 Panela Autor Joaquim Miranda Data 1985-1986 Proveniência Póvoa da Isenta Alt: 23,9 cm; Diam: 21,4 cm N.º Inv. BI.026/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico; bordo arredondado. Do bordo provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da panela é alisada e tem visíveis partículas de micas. A face interior está revestida com vidro de base transparente. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado; manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade castanha acinzentada; lacunas de barro na zona do bojo e do bordo, resultantes da colagem deste objecto a outro(s) durante o processo de cozedura e que terão ocorrido na fase anterior à impermeabilização da panela.</p>  <p>Fig.372 Testo Autor Joaquim Miranda Data 1985-1986 Proveniência Póvoa da Isenta Alt: 3,7 cm; Diam: 14,1 cm N.º Inv. BI.026/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e aresta boleada.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada e tem visíveis partículas de micas. Na face inferior existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>



Fig.373 Assador de castanhas
Autor Joaquim Miranda
Data 1985-1986
Proveniência Póvoa da Isenta
Alt: 18,7 cm; **Diam:** 20 cm
N.º Inv. BL.027
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Assador de castanhas feito de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana com orifícios redondos (diam: 1cm); bojo ovoide com orifícios redondos (diam: 1cm) na sua zona inferior; colo tronco-cónico; bordo arredondado, delimitado na face exterior por uma linha incisa anelada. Do bordo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do bojo.

A superfície do assador é pouco alisada. A face exterior está adornada com uma canelura anelada, disposta na zona de transição do bojo para o colo.

O bordo apresenta marcas digitais.



Fig.374 Fogareiro
Autor Joaquim Miranda
Data 1985-1986
Proveniência Póvoa da Isenta
Alt: 23,7 cm; **Diam:** 30,2 cm
N.º Inv. BL.028
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Fogareiro de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base é circular e plana; receptáculo de cinzas tronco-cónico; fornha tronco-cónica invertida, encimada por uma breve depressão que antecede o colo cilindriforme; bordo boleado. Da parte superior da fornha provêm duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona inferior da mesma. O receptáculo de cinzas apresenta um orifício com formato trapezoidal (base: 15,5cm/ topo: 8,8cm), delimitado na base por uma linha incisa anelada. Este orifício permite retirar as cinzas providas a partir da grelha de ferro embutida no interior do fogareiro, na zona de transição para a área da fornha.

A superfície do fogareiro é pouco alisada. A face interior da fornha está revestida com cimento, de cor cinzenta, com a finalidade de atribuir maior resistência do fogareiro aos choques térmicos.

Na face exterior do fogareiro são visíveis marcas digitais feitas com barro. O colo está envolvido por uma cinta metálica, unida nas extremidades por um atache de cabeça redonda.



Fig.375 Braseira
Autor Joaquim Miranda
Data 1985-1986
Proveniência Póvoa da Isenta
Alt: 24,5 cm; **Diam:** 33,5 cm
N.º Inv. BL.029
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Braseira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo cilindriforme; bordo arredondado. Do bordo provêm duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam a meia altura da parede do corpo da braseira. Na zona inferior do corpo existe um orifício redondo (diam: 4,6cm).

A superfície da braseira é pouco alisada e tem visíveis concreções calcárias. A face exterior está adornada com quatro linhas incisadas aneladas - duas estão dispostas junto ao bordo, uma está a meia altura do corpo, e outra ao nível do orifício redondo - e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face interior existem escorrências e manchas do mesmo vidrado.

O bordo apresenta lacunas, que afetam a camada de vidrado e de barro, resultantes da colagem deste objecto a outros durante o processo de cozedura.



Fig.376 Cântaro
Autor Joaquim Miranda
Data 1985-1986
Proveniência Póvoa da Isenta
Alt: 35,4 cm; **Diam:** 26,9 cm
N.º Inv. BL.030/1
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Cântaro de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana com aresta facetada; bojo ovoide; colo cilindriforme com breve ressalto a meia altura da parede; bordo boleado. Abaixo da zona relevada do colo provêm uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.

A superfície do cântaro é alisada. A parte superior do bojo está adornada com duas linhas incisadas aneladas: uma rectilínea e outra ondulada.



Fig.377 Testo
Autor Joaquim Miranda
Data 1985-1986
Proveniência Póvoa da Isenta
Alt: 2,4 cm; **Diam:** 10,3 cm
N.º Inv. BL.030/2
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Testo de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e aresta boleada.

A superfície do testo é pouco alisada.









Fig.378 Vaso
Autor Joaquim Miranda
Data 1985-1986
Proveniência Póvoa da Isenta
Alt: 21 cm; **Diam:** 23,9 cm
N.º Inv. BL.031/1
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Vaso de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido, encimado por um breve ressalto e uma linha incisa anelada que antecede o bordo boleado. Na zona inferior do corpo existe um orifício redondo (diam: 1cm) para escoamento de água.

A superfície do vaso é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. Na face exterior existem manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade castanha e cinzenta escura.

O vaso apresenta uma fissura (comp: 3,6cm) no bordo, que terá ocorrido durante o processo de chacotagem. Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.

	<p>Descrição Prato de vaso feito de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido com breve ressalto a meia altura da parede; bordo aplanado com arestas boleadas. A superfície do prato é pouco alisada. A base apresenta vestígios de cola, deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>		<p>Descrição Bacio de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana; corpo ovoide; bordo extrovertido boleado. Do bordo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do corpo. A superfície do bacio é pouco alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta na zona de diâmetro máximo do bacio. Junto a uma das asas foi grafado, por punção, o algarismo "2".</p>
<p>Fig.379 Prato Autor Joaquim Miranda Data 1985-1986 Proveniência Póvoa da Isenta Alt: 4 cm; Diam: 18,5 cm N.º Inv. BI.031/2 Fonte (imagem) MNE</p>		<p>Fig.380 Bacio Autor Joaquim Miranda Data 1985-1986 Proveniência Póvoa da Isenta Alt: 29,9 cm; Diam: 37 cm N.º Inv. BI.032 Fonte (imagem) MNE</p>	
	<p>Descrição Manilha de barro de tonalidade vermelha. A base é anelada, ergue-se em forma cilíndrica, faz uma inflexão, estreitando-se, para dar lugar ao corpo cilíndrico alto; bordo plano com arestas boleadas. A superfície da manilha é pouco alisada. Na face exterior, junto ao bordo, foi introduzida uma linha incisa espiralada em torno do corpo, para cumprir a função de rosca e conferir maior ajustamento desta manilha a outra. O objecto está impermeabilizado com vidro de cor castanha. A base e o topo apresentam lacunas na camada de vidro e de barro. No bordo existe um fragmento de barro colado, que se destacou de outro objecto e se fixou neste, durante o processo de cozedura.</p>		<p>Descrição Prato de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido esvasado com bordo boleado. A superfície do prato é pouco alisada. A face superior está adornada com duas linhas incisadas aneladas, dispostas junto ao bordo, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face inferior existem manchas e escorrências do mesmo vidro. A base tem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada. O corpo e o bordo do prato apresentam lacunas na camada de vidro e de barro, uma delas resulta da colagem deste objecto a outro durante o processo de cozedura.</p>
<p>Fig.381 Manilha Autor Joaquim Miranda Data 1985-1986 Proveniência Póvoa da Isenta Alt: 49 cm; Diam: 12,5 cm N.º Inv. BI.033 Fonte (imagem) MNE</p>		<p>Fig.382 Prato Autor Joaquim Miranda Data 1985-1986 Proveniência Póvoa da Isenta Alt: 7,8 cm; Diam: 30,5 cm N.º Inv. BI.034 Fonte (imagem) MNE</p>	
	<p>Descrição Saladeira de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo arredondado. Imediatamente abaixo do bordo existem duas pegs semicirculares, com a face superior gomada, colocadas em posição diametralmente oposta, paralelamente à linha de limite do bordo. A superfície da saladeira é pouco alisada. A face exterior está adornada com duas caneluras aneladas, dispostas junto ao bordo, e tem visíveis manchas e escorrências do vidro transparente que serviu para impermeabilizar a face interior do recipiente. A base apresenta vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>		<p>Descrição Tacho de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base é circular e plana com aresta facetada; corpo cilíndrico; bordo boleado, delimitado na face exterior por uma linha incisa anelada. Imediatamente abaixo desta incisão existem duas pegas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, descrevendo um arco paralelo à linha de limite do bordo. A superfície do tacho é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão e concreções calcárias. Junto a uma pega foi grafado, por punção, o algarismo "3". A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem escorrências do mesmo vidro e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.</p>
<p>Fig.383 Saladeira Autor Joaquim Miranda Data 1985-1986 Proveniência Póvoa da Isenta Alt: 10,1 cm; Diam: 28,8 cm N.º Inv. BI.035 Fonte (imagem) MNE</p>		<p>Fig.384 Tacho Autor Joaquim Miranda Data 1985-1986 Proveniência Póvoa da Isenta Alt: 10,2 cm; Diam: 23,9 cm N.º Inv. BI.036 Fonte (imagem) MNE</p>	




 <p>Fig.385 Tacho Autor Joaquim Miranda Data 1985-1986 Proveniência Póvoa da Isenta Alt: 10 cm; Diam: 25,2 cm N.º Inv. BI.037 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Tacho de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base é circular e plana com aresta facetada; corpo cilíndrico; bordo boleado, delimitado na face exterior por uma linha incisa anelada. Imediatamente abaixo desta incisão existem duas pegas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, descrevendo um arco paralelo à linha de limite do bordo.</p> <p>A superfície do tacho é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. Junto a uma pega foi grafado, por punção, o algarismo "4". A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado.</p> <p>A base e o bordo apresentam lacunas na camada de vidrado e de barro, resultantes da colagem deste objecto a outros durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.387 Tigela Autor Joaquim Miranda Data 1985-1986 Proveniência Póvoa da Isenta Alt: 8 cm; Diam: 18 cm N.º Inv. BI.039 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Tigela de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo extrovertido boleado.</p> <p>A superfície da tigela é pouco alisada. A face exterior está adornada com uma incisão anelada, disposta a meia altura da parede do corpo, e tem visíveis manchas e escorrências do vidrado transparente com aspecto craquelado que serviu para impermeabilizar a face interior do recipiente.</p> <p>O bordo apresenta lacunas que afetam as camadas de vidrado e de barro. A base apresenta vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
 <p>Fig.389 Frigideira Autor Joaquim Miranda Data 1985-1986 Proveniência Póvoa da Isenta Alt: 5,2 cm; Diam: 23,6 cm N.º Inv. BI.041 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Frigideira de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo boleado. Do bordo provém um cabo, de secção rectangular, disposto horizontalmente, que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície da frigideira é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. A face inferior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta próximo da área do bordo, e tem visíveis escorrências do vidrado transparente com aspecto craquelado que serviu para impermeabilizar a face superior e a pega da frigideira.</p> <p>O bordo e a base da frigideira apresentam lacunas na camada de vidrado e de barro.</p>

Fig.386 Tacho
Autor Joaquim Miranda
Data 1985-1986
Proveniência Póvoa da Isenta
Alt: 7,6 cm; **Diam:** 19,8 cm
N.º Inv. BI.038
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Tacho de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana com aresta facetada; corpo cilíndrico; bordo com aresta viva, delimitado na face exterior com uma linha incisa anelada. Imediatamente abaixo da incisão existem dois destaques rectangulares, colocados em posição diametralmente oposta e paralelamente à linha de limite do bordo, que cumprem a função de pegadas.

A superfície do tacho é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. Junto a uma pega foi grafado, por punção, a letra "N" e o algarismo "1". A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado.

O bordo apresenta uma lacuna que afeta a camada de vidrado e de barro. Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.

Fig.388 Frigideira
Autor Joaquim Miranda
Data 1985-1986
Proveniência Póvoa da Isenta
Alt: 4,7 cm; **Diam:** 24,5 cm
N.º Inv. BI.040
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Frigideira de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo boleado. Do bordo provém um cabo, de secção rectangular, disposto horizontalmente, que cumpre a função de pega.







A superfície da frigideira é pouco alisada. A face inferior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta a meia altura do corpo da frigideira, e tem visíveis escorrências do vidrado transparente, com aspecto craquelado, que serviu para impermeabilizar a face superior e a pega do recipiente.

Fig.390 Frigideira
Autor Joaquim Miranda
Data 1985-1986
Proveniência Póvoa da Isenta
Alt: 5,2 cm; **Diam:** 24,5 cm
N.º Inv. BI.042
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Frigideira de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo boleado. Do bordo provém um cabo, de secção rectangular, disposto horizontalmente, que cumpre a função de pega.

A superfície da frigideira é pouco alisada. A face inferior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta próximo da área do bordo, e tem visíveis escorrências do vidrado transparente com aspecto craquelado que serviu para impermeabilizar a face superior e a pega da frigideira.

O bordo apresenta duas lacunas na camada de vidrado.

 <p>Fig.391 Frigideira Autor Joaquim Miranda Data 1985-1986 Proveniência Póvoa da Isenta Alt: 4,6 cm; Diam: 20,6 cm N.º Inv. BI.043 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Frigideira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo boleado. Junto ao bordo existem dois destaques, de formato rectangular, colocados em posição diametralmente oposta, que cumprem a função de pegas.</p> <p>A superfície da frigideira é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. A face inferior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta junto do bordo, e apresenta manchas e escorrências do vidrado transparente com aspecto craquelado que serviu para impermeabilizar a face superior da frigideira.</p> <p>O bordo apresenta uma lacuna de vidrado, resultante da colagem deste objecto a outro durante o processo de cozedura. A base da frigideira tem visíveis vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>	 <p>Fig.392 Assador de chouriços Autor Joaquim Miranda Data 1985-1986 Proveniência Póvoa da Isenta Alt: 5,1 cm; Larg: 12,1 cm; Comp: 19,1 cm N.º Inv. BI.044 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Assador de chouriços feito de barro de tonalidade alaranjada. A base é elipsoidal e plana; corpo com parede ligeiramente esvasada, encimado por um bordo arredondado. Ao nível do bordo, nas extremidades do eixo mais comprido do assador, existem dois destaques, de perfil rectangular, que cumprem a função de pega. Sobre o bordo foram dispostas três travessas, de secção rectangular, no sentido do eixo mais estreito do assador, que cumprem a função de grelha.</p> <p>A superfície do assador é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. Este objecto está revestido com vidro de base transparente com aspecto craquelado e apresenta lacunas na camada de vidrado e de barro, uma delas terá ocorrido antes do processo de impermeabilização.</p>
 <p>Fig.393 Cana Autor Joaquim Miranda Data 1986 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Póvoa da Isenta Comp: 14 cm; Larg: 2,8 cm; Alt: 1,6 cm N.º Inv. BI.045 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cana, seccionada longitudinalmente formando uma meia-cana, com corte diagonal nas extremidades.</p> <p>Existem vestígios de barro sobre a superfície da cana, denotando o seu uso.</p> <p>O objecto encontra-se em embalagem plástica.</p>	 <p>Fig.394 Cana Autor Joaquim Miranda Data 1986 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Póvoa da Isenta Comp: 14,6 cm; Larg: 2,9 cm; Alt: 1,4 cm N.º Inv. BI.046 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cana, seccionada longitudinalmente formando uma meia-cana, com corte diagonal nas extremidades.</p> <p>Existem vestígios de barro sobre a superfície da cana, denotando o seu uso.</p> <p>O objecto encontra-se em embalagem plástica.</p>
 <p>Fig.395 Cana Autor Joaquim Miranda Data 1986 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Póvoa da Isenta Comp: 13 cm; Larg: 3,2 cm; Alt: 1,5 cm N.º Inv. BI.047 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cana, seccionada longitudinalmente formando uma meia-cana, com corte diagonal nas extremidades.</p> <p>Existem vestígios de barro sobre a superfície da cana, denotando o seu uso.</p> <p>O objecto encontra-se em embalagem plástica.</p>	 <p>Fig.396 Prato Autor António Guilherme Data 1984-1985 Proveniência Almeirim Alt: 3,3 cm; Diam: 20 cm N.º Inv. BI.048 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Prato de barro de tonalidade laranja acastanhada. O frete é anelado; corpo tronco-cónico invertido, encimado por uma aba esvasada com bordo boleado.</p> <p>A superfície do prato é alisada. A face superior está adornada com quatro conjuntos formados por quatro pontos redondos, feitos com engobe de tonalidade branca alaranjada – três dispostos na aba e um no centro do prato – e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>Na face inferior existem escorrências do mesmo vidrado.</p> <p>A face superior e o bordo apresentam lacunas na camada de vidrado e de barro, resultantes da colagem deste objecto a outros durante o processo de cozedura. Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>


 <p>Fig.397 Prato Autor António Guilherme Data 1984-1985 Proveniência Almeirim Alt: 6 cm; Diam: 31,5 cm N.º Inv. BL.049 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Prato de barro de tonalidade vermelha. O frete é anelado; corpo tronco-cónico invertido, encimado por uma aba esvasada com bordo boleado.</p> <p>A superfície do prato é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. A face superior está adornada com manchas irregulares de cor verde, dispostas sobre a aba, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face inferior existem escorrências e marcas digitais feitas com o mesmo vidrado.</p> <p>No bordo do prato existem duas lacunas de vidrado. A base apresenta vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
 <p>Fig.399 Saladeira Autor João G. Calado Júnior Data 1984-1985 Proveniência Almeirim Alt: 7 cm; Diam: 26 cm N.º Inv. BL.051 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Saladeira de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo arredondado, delimitado na face exterior por duas linhas incisadas aneladas. Ao nível das linhas incisadas existem duas pegas semicirculares com a face superior gomada, colocadas em posição diametralmente oposta, paralelamente à linha de limite do bordo.</p> <p>A superfície da saladeira é pouco alisada. A face interior está revestida com engobe de tonalidade branca, adornada com manchas irregulares de cor castanha e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo engobe e vidrado.</p> <p>O bordo apresenta lacunas na camada de engobe, algumas ocorridas antes da impermeabilização da saladeira.</p> <p>Na base são visíveis vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
 <p>Fig.401 Jarro Autor João G. Calado Júnior Data 1984-1985 Proveniência Almeirim Alt: 18,8 cm; Diam: 16 cm N.º Inv. BL.053 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Jarro de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide alto; bordo boleado, delimitado na face exterior por dois breves ressaltos e apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do jarro é alisada. A parte superior do bojo está adornada com uma linha incisada anelada que descreve um movimento ondulado. A ladeá-la existem duas incisões aneladas rectilíneas.</p> <p>O jarro está impermeabilizado com vidro de base transparente.</p>



Fig.398 Saladeira
Autor João G. Calado Júnior
Data 1984-1985
Proveniência Almeirim
Alt: 8,5 cm; **Diam:** 28,5 cm
N.º Inv. BL.050
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Saladeira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo arredondado, delimitado na face exterior por duas linhas incisadas aneladas. Ao nível das linhas incisadas existem duas pegas semicirculares com a face superior gomada, colocadas em posição diametralmente oposta, paralelamente à linha de limite do bordo.

A superfície da saladeira é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. A face interior está revestida com engobe de tonalidade branca, adornada com manchas irregulares de cor verde, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado.

Na face exterior são visíveis escorrências do mesmo engobe e marcas digitais feitas com o mesmo vidrado.

O bordo apresenta lacunas na camada de engobe, que não foram preenchidas antes da impermeabilização da saladeira.

Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.



Fig.400 Tigela
Autor João G. Calado Júnior
Data 1984-1985
Proveniência Almeirim
Alt: 3,4 cm; **Diam:** 11,8 cm
N.º Inv. BL.052
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Tigela de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo boleado.

A superfície da tigela é alisada e tem visíveis partículas de sílica. Este objecto está impermeabilizado com vidro de base transparente com aspecto craquelado.





Fig.402 Bacio
Autor João G. Calado Júnior
Data 1984-1985
Proveniência Almeirim
Alt: 15,4 cm; **Diam:** 24,6 cm
N.º Inv. BL.054
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Bacio de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base é circular e plana com aresta boleada; bojo elipsoide; colo hiperboloide; bordo extrovertido arredondado. Da parte superior do bojo provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do mesmo.

A superfície do bacio é alisada. A face interior está revestida com vidro de cor branca amarelada. A face exterior está impermeabilizada com vidro de base transparente com tonalidade acastanhada. Ambos os vidros se apresentam com aspecto craquelado.

Existem lacunas na camada de vidrado que reveste o bordo.

 <p>Fig.403 Mealheiro Autor António Guilherme Data 1984-1985 Proveniência Almeirim Alt: 17,5 cm; Diam: 13,2 cm N.º Inv. BI.055 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Mealheiro de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana com aresta facetada; corpo ovoide, encimado por um destaque hiperboloide com remate ponteagudo. Na parte superior do corpo existe uma ranhura rectangular para introduzir moedas.</p> <p>A superfície do mealheiro é pouco alisada. Abaixo da ranhura rectangular foi feito um adorno composto por um filete vermelho ondulado, ladeado por dois filetes vermelhos rectilíneos.</p> <p>O mealheiro apresenta uma mancha, resultante da cozedura, de tonalidade castanha.</p>
 <p>Fig.405 Barril Autor António Guilherme Data 1984-1985 Proveniência Almeirim Alt: 21,7 cm; Diam: 17,8 cm N.º Inv. BI.057 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.406 Pote Autor António Guilherme Data 1984-1985 Proveniência Almeirim Alt: 30,6 cm; Diam: 28,2 cm N.º Inv. BI.058/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Pote de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; bojo ovóide; colo hiperboloide, com canelura anelada a meia altura da parede; bordo boleado. Da parte superior do bojo provêm duas asas caneladas, de secção rectangular, que descrevem um arco estreitado e findam na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do barril é alisada. A parte superior do bojo está adornada com duas linhas incisadas aneladas: uma rectilínea e outra ondulada.</p>
 <p>Fig.407 Testo Autor António Guilherme Data 1984-1985 Proveniência Almeirim Alt: 10,3 cm; Diam: 16,5 cm N.º Inv. BI.058/2 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.408 Assador de castanhas Autor António Guilherme Data 1984-1985 Proveniência Almeirim Alt: 20,2 cm; Diam: 20,7 cm N.º Inv. BI.059 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é anelada; corpo em forma de calote de esfera, rematado com aba e bordo boleado, e encimado por um destaque hiperboloide com remate ponteagudo que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície do testo é alisada e tem visíveis partículas de sílica. A face superior está adornada com manchas irregulares de tonalidade verde acastanhada e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>O testo apresenta lacunas na camada de vidrado e de barro, sendo que, neste último, algumas terão ocorrido na fase anterior à impermeabilização da peça.</p> <p>Descrição Assador de castanhas feito de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana com orifícios redondos (diam: 1,1cm) dispostos na sua superfície; bojo esferoide com orifícios redondos (diam: 1,1cm) na zona inferior; colo cilíndrico alto; bordo arredondado. Do bordo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do assador é pouco alisada e tem visíveis marcas digitais feitas com barro. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta na zona de transição do bojo para o colo, e apresenta manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade cinzenta.</p>

 <p>Fig.409 Bacio Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 25 cm; Diam: 33,7 cm N.º Inv. BI.060 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Bacio de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo ovoide, encimado por um bordo extrovertido arredondado. Do bordo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do corpo.</p> <p>A superfície do bacio é pouco alisada e tem visíveis marcas digitais feitas com barro. A face exterior está adornada com um filete, de cor vermelha, disposto na zona de diâmetro máximo do corpo.</p> <p>O bordo apresenta lacunas de barro.</p>
 <p>Fig.411 Assador de castanhas Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 19,1 cm; Diam: 19 cm N.º Inv. BI.062 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Assador de castanhas feito de barro de tonalidade laranja. A base é circular e plana com orifícios redondos (diam: 1cm) dispostos na sua superfície; bojo cilindriforme; colo hiperboloide alto; bordo extrovertido boleado. Do bordo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do assador é pouco alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta na zona de transição do bojo para o colo.</p> <p>O assador apresenta manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada.</p>
 <p>Fig.413 Testo Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 2,9 cm; Diam: 11,1 cm N.º Inv. BI.063/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade laranja amarelada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e bordo boleado.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada. Na face inferior existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>



Fig.410 Assador de castanhas
Autor António C. R. Quintas
Data 1985-1986
Proveniência Coruche
Alt: 19,4 cm; **Diam:** 26,3 cm
N.º Inv. BI.061
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Assador de castanhas feito de barro de tonalidade alaranjada. A base é anelada; bojo semiesférico com orifícios redondos (diam: 1cm) na parte inferior, que servem para fixar o fundo metálico amovível do assador; colo cilindriforme; bordo arredondado. Do bordo provêm duas asas, de secção rectangular, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do bojo.

A superfície do assador é pouco alisada e tem visíveis partículas de micas. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta a meia altura da parede do bojo, e apresenta manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade amarela alaranjada.



Fig.412 Cafeteira
Autor António C. R. Quintas
Data 1985-1986
Proveniência Coruche
Alt: 21,2 cm; **Diam:** 18,8 cm
N.º Inv. BI.063/1
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Cafeteira de barro de tonalidade alaranjada. A base, circular e plana, ergue-se em pedestal baixo para o corpo ovoide; bordo boleado, apertado num dos lados formando um bocal bilobado com aresta boleada. Da parte superior do corpo provêm uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do mesmo.

A superfície da cafeteira é pouco alisada e tem visíveis seixos de reduzida dimensão. O bordo está revestido com engobe de cor branca amarelada. Na parte inicial da asa foi grafado, por punção, o algarismo "6".

A face interior da cafeteira está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado.














Fig.414 Cafeteira
Autor António C. R. Quintas
Data 1985-1986
Proveniência Coruche
Alt: 21,4 cm; **Diam:** 18,7 cm
N.º Inv. BI.064/1
Fonte (imagem) MNE







Descrição
Cafeteira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base, circular e plana, ergue-se em pedestal baixo para o corpo ovoide; bordo extrovertido boleado. Da parte superior do corpo provêm uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do mesmo.

A superfície da cafeteira é pouco alisada e tem visíveis partículas de micas. O bordo está revestido com engobe de cor amarela. Na parte inicial da asa foi grafado, por punção, o algarismo "6".

A face interior da cafeteira está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado nas áreas de camada mais espessa. Na face exterior são visíveis escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade alaranjada.

 <p>Fig.415 Testo Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 2,8 cm; Diam: 11,6 cm N.º Inv. BI.064/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e bordo boleado. A superfície do testo é pouco alisada. Na face inferior existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>  <p>Fig.416 Panela Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 20,2 cm; Diam: 20,7 cm N.º Inv. BI.065/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Panela de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico; bordo arredondado, delimitado na face exterior por uma canelura anelada. Do bordo provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo. A panela tem a superfície pouco alisada. Na área inicial da asa está grafado, por punção, o algarismo "5". A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado.</p>
 <p>Fig.417 Testo Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 2,8 cm; Diam: 13,2 cm N.º Inv. BI.065/2 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.418 Panela Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 16,8 cm; Diam: 21,5 cm N.º Inv. BI.066/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo esférico; colo cilíndrico; bordo arredondado. Do bordo provém duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do bojo. A superfície da panela é pouco alisada. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente. Na face exterior são visíveis escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade preta acinzentada.</p>
 <p>Fig.419 Testo Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 3 cm; Diam: 13 cm N.º Inv. BI.066/2 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.420 Pote Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 22,6 cm; Diam: 21,5 cm N.º Inv. BI.067/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Pote de barro de tonalidade laranja amarelada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico; bordo arredondado. Na zona de diâmetro máximo do bojo existem duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco encostadas à parede do pote. A superfície do pote é pouco alisada. A face exterior está adornada com duas caneluras aneladas, dispostas na parte inferior do bojo. No bordo foi aplicada uma cobertura de engobe de tonalidade amarelada. A face interior do pote está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior são visíveis manchas do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acinzentada. O bordo apresenta uma lacuna, que afeta a camada de vidrado e de engobe, resultante da colagem deste objecto a outro durante o processo de cozedura.</p>

 <p>Fig.421 Testo Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 2,8 cm; Diam: 13,7 cm N.º Inv. BL067/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e bordo boleado.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada. Na face superior existem lacunas de barro resultantes da colagem deste objecto a outro, com superfície vidrada, durante o processo de cozedura. A face inferior apresenta resíduos de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>  <p>Fig.422 Panela Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 21,1 cm; Diam: 24,2 cm N.º Inv. BL068 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Panela de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico; bordo boleado. Do bordo provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo. Em posição diametralmente oposta foi colocada outra asa, de secção rectangular, que provém da zona de diâmetro máximo do bojo, descreve um arco, e finda na parte inferior daquele.</p> <p>A superfície da panela é pouco alisada.</p>
 <p>Fig.423 Jarro Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 20,6 cm; Diam: 17,5 cm N.º Inv. BL069 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Jarro de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide alto; bordo extrovertido boleado, apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do jarro é pouco alisada. A face exterior está adornada com uma canelura anelada, disposta na zona inferior do bojo, e uma linha incisa anelada, colocada na zona superior do mesmo. Foi utilizado engobe, de cor amarela, para revestir o bordo e adornar a parte superior do bojo com sete conjuntos decorativos formados por cinco pontos redondos.</p> <p>O jarro está revestido com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p>	 <p>Fig.424 Cântaro Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 29,3 cm; Diam: 23 cm N.º Inv. BL070/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cântaro de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide com uma canelura anelada a meia altura da parede; bordo boleado. Abaixo da canelura provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo. Na terminação da asa está grafado, por punção, o algarismo "3".</p> <p>A superfície do cântaro é alisada. A face exterior está adornada com dois filetes de cor vermelha, dispostos na parte superior do bojo, e tem visíveis manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade vermelha e laranja amarelada.</p>
 <p>Fig.425 Testo Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 2,6 cm; Diam: 10,8 cm N.º Inv. BL070/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e bordo boleado.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada. Na face inferior existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>	 <p>Fig.426 Cântaro Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 23,3 cm; Diam: 18,7 cm N.º Inv. BL071/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cântaro de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide, com uma canelura anelada a meia altura da parede; bordo boleado. Ao nível da canelura provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do cântaro é pouco alisada. A parte superior do bojo está adornada com dois filetes de cor vermelha.</p>

 <p>Fig.427 Testo Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 2,4 cm; Diam: 10,9 cm N.º Inv. BI.071/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e bordo boleado.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada. Na face inferior existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>	 <p>Fig.428 Cântaro Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 16,5 cm; Diam: 15,6 cm N.º Inv. BI.072/1 Fonte (imagem) MNE</p>	
 <p>Fig.429 Testo Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 2,5 cm; Diam: 10,1 cm N.º Inv. BI. 072/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e bordo boleado.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada. Na face superior são visíveis manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade castanha e amarelada. A face inferior tem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>	 <p>Fig.430 Púcaro Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 10,6 cm; Diam: 11,5 cm N.º Inv. BI.073 Fonte (imagem) MNE</p>	
 <p>Fig.431 Perfumador Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 13,9 cm; Diam: 18,5 cm N.º Inv. BI.074 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Perfumador de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; receptáculo de cinzas tronco-cónico; fornalha semiesférica, encimada por um bordo extrovertido arredondado. A parede de transição da fornalha para o receptáculo de cinzas apresenta orifícios redondos (diam: 1cm). Do bordo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona inferior da fornalha. O receptáculo de cinzas apresenta um orifício de formato trapezoidal (base: 7,5cm/ topo: 4,5cm) que permite retirar as cinzas que se vão depositando a partir da parede perfurada da fornalha.</p> <p>A superfície do perfumador é pouco alisada.</p>	 <p>Fig.432 Mealheiro Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 16,5 cm; Diam: 12,1 cm N.º Inv. BI.075 Fonte (imagem) MNE</p>	




 <p>Fig.433 Mealheiro Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 18,3 cm; Diam: 18,8 cm N.º Inv. BI.076 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Mealheiro de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana com aresta facetada; corpo ovoide, encimado por um destaque hiperboloide com remate cilíndrico que, após breve inflexão, se estreita para uma forma semiesférica. Na parte superior do bojo existe uma ranhura rectangular (comp: 3,6cm) para introdução de moedas.</p> <p>A superfície exterior do mealheiro é pouco alisada e está adornada com um filete de cor vermelha, disposto na parte superior do bojo, abaixo da ranhura para introdução de moedas.</p>
 <p>Fig.435 Saladeira Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 7,4 cm; Diam: 25,7 cm N.º Inv. BI.078 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Saladeira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo arredondado, delimitado na face exterior por duas linhas incisadas aneladas. Ao nível do bordo existem duas pegadas rectangulares, com perfil ondulado, colocadas em posição diametralmente oposta.</p> <p>A superfície da saladeira é pouco alisada. A face interior está revestida com engobe de cor amarela, adornada com manchas irregulares de cor verde, dispostas junto ao bordo, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior são visíveis manchas e escorrências do mesmo engobe e do mesmo vidrado.</p> <p>A base apresenta vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
 <p>Fig.437 Alguidar Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 11,7 cm; Diam: 34 cm N.º Inv. BI.080 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Alguidar de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo arredondado.</p> <p>A superfície do alguidar é alisada. A face exterior tem grafado, por punção, o algarismo "1". A face interior está adornada com manchas irregulares de cor castanha e verde, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. A face exterior apresenta manchas do mesmo vidrado.</p> <p>Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>



Fig.434 Tigela
Autor António C. R. Quintas
Data 1985-1986
Proveniência Coruche
Alt: 7,4 cm; **Diam:** 14,7 cm
N.º Inv. BI.077
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Tigela de barro de tonalidade alaranjada. A base assenta em frete anelado; corpo semiesférico; bordo ligeiramente extrovertido com aresta arredondada.

A superfície da tigela é alisada. A face interior está revestida com engobe de cor amarela, adornada com manchas irregulares de cor verde e castanha, e impermeabilizada com vidro de base transparente.

Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo engobe e do mesmo vidrado.

Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.



Fig.436 Assadeira
Autor António C. R. Quintas
Data 1985-1986
Proveniência Coruche
Alt: 9,6 cm; **Larg:** 16,5 cm; **Comp:** 31,4 cm
N.º Inv. BI.079
Fonte (imagem) MNE

Descrição
Assadeira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é elipsoidal; corpo tronco-cónico invertido, aplanado em dois lados opostos; bordo boleado, delimitado na face exterior por duas linhas incisadas aneladas. Ao nível do bordo, nas extremidades do eixo mais comprido da assadeira, existem duas pegadas rectangulares, com perfil ondulado, colocadas em posição diametralmente oposta.

A superfície da assadeira é pouco alisada. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face exterior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado.

A base apresenta vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.















Fig.438 Alguidar
Autor António C. R. Quintas
Data 1985-1986
Proveniência Coruche
Alt: 10,7 cm; **Diam:** 34,8 cm
N.º Inv. BI.081
Fonte (imagem) MNE



Descrição
Alguidar de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo arredondado.

A superfície do alguidar é pouco alisada. A face interior está adornada com sete semicírculos, feitos com engobe de cor amarela, dispostos a partir do bordo, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. A face exterior apresenta manchas do mesmo engobe e do mesmo vidrado.




Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.







 <p>Fig.439 Fogareiro Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 22,8 cm; Diam: 29,7 cm N.º Inv. BI.082 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Fogareiro de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; receptáculo de cinzas tronco-cónico; fornalha troncocónica invertida, com transição carenada para o colo cilíndrico; bordo aplanado com arestas boleadas. Da zona carenada provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco pronunciado e findam na zona inferior da fornalha. No receptáculo de cinzas existe um orifício de formato trapezoidal (base: 10,8cm/ topo: 6,5cm) que permite retirar as cinzas depositadas a partir da grelha metálica que está embutida no interior do fogareiro, na zona de transição para a fornalha.</p> <p>A superfície do fogareiro é pouco alisada. A face exterior do receptáculo de cinzas está adornada com dois filetes de cor vermelha, dispostos junto à base do orifício trapezoidal.</p> <p>A parede interior da fornalha está revestida com uma argamassa de tonalidade amarela acinzentada, feita a partir de areia e barro misturados com água, para conferir maior resistência do fogareiro aos choques térmicos.</p> <p>A base do fogareiro apresenta lacunas de barro junto à aresta.</p>	 <p>Fig.440 Palmatória Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 6,1 cm; Diam: 13 cm N.º Inv. BI.083 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Palmatória de barro de tonalidade laranja amarelada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido esvasado; bordo boleado. No centro da face superior da base ergue-se um corpo cilíndrico com bordo boleado. A meia altura desta forma cilíndrica provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda junto ao bordo do corpo tronco-cónico.</p> <p>A superfície da palmatória é pouco alisada. A face superior está adornada com manchas irregulares de cor castanha e verde, e impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. Na face inferior existem manchas e escorrências do mesmo vidrado.</p>
 <p>Fig.441 Testo Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 3,2 cm; Diam: 13,5 cm N.º Inv. BI.084 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e aresta boleada.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada.</p>	 <p>Fig.442 Testo Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 3,2 cm; Diam: 12,1 cm N.º Inv. BI.085 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e aresta boleada.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada.</p>
 <p>Fig.443 Testo Autor António C. R. Quintas Data 1985-1986 Proveniência Coruche Alt: 3,1 cm; Diam: 11,7 cm N.º Inv. BI.086 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e aresta boleada.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada.</p>	 <p>Fig.444 Barril Autor Gabriel Maria Rosa Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 27 cm; Diam: 21,5 cm N.º Inv. BI.087 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Barril de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide com breve ressalto a meia altura da parede; bordo boleado. Da parte superior do bojo provêm duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície exterior é alisada. Na parte superior do bojo existem duas incisões aneladas, paralelas, que percorrem todo o perímetro da peça, interrompidas apenas nas zonas de incidência das asas.</p>

	<p>Descrição Panela em barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilíndrico; bordo arredondado delimitado na face exterior por uma canelura. Do bordo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície exterior da panela é alisada; está adornada com uma linha incisa anelada, disposta na parte superior do bojo; e apresenta manchas e escorrências do vidrado, de base transparente, que foi utilizado para impermeabilizar a face interior do recipiente.</p>		<p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e aresta boleada. A superfície é alisada.</p>
<p>Fig.445 Panela Autor Gabriel Maria Rosa Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 19 cm; Diam: 16 cm N.º Inv. BI.088/1 Fonte (imagem) MNE</p>		<p>Fig.446 Testo Autor Gabriel Maria Rosa Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 2,5 cm; Diam: 11,5 cm N.º Inv. BI.088/2 Fonte (imagem) MNE</p>	
	<p>Descrição Barril de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo semiesferoide; colo hiperboloide; bordo boleado. Da parte superior do bojo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do mesmo.</p> <p>A superfície exterior é alisada. A parte inferior do colo está adornada com uma canelura ladeada por duas linhas incisadas aneladas. A área superior do bojo está adornada com três linhas incisadas aneladas.</p> <p>O barril apresenta manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade amarela alaranjada.</p>		<p>Descrição Jarro de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide alto; bordo boleado delimitado na face exterior por duas caneluras aneladas e apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do jarro é alisada. A parede exterior está adornada com duas linhas incisadas aneladas que demarcam a zona de transição do bojo para o colo. O jarro está vidrado com vidro de base transparente.</p>
<p>Fig.447 Barril Autor Gabriel Maria Rosa Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 16,3 cm; Diam: 20 cm N.º Inv. BI.089 Fonte (imagem) MNE</p>		<p>Fig.448 Jarro Autor Gabriel Maria Rosa Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 18 cm; Diam: 13 cm N.º Inv. BI.090 Fonte (imagem) MNE</p>	
	<p>Descrição Assador de castanhas feito de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana com orifícios redondos (diam: 0,8cm); bojo esferoide com orifícios redondos (diam: 0,8 cm) na sua zona inferior; colo cilíndrico; bordo extrovertido arredondado. Do bordo provém duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do bojo, imediatamente antes da linha incisa anelada que percorre todo perímetro do assador.</p> <p>A superfície exterior é alisada.</p>		<p>Descrição Assador de castanhas feito de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana com orifícios redondos (diam: 0,8cm); corpo ovoide com orifícios redondos (diam: 0,8 cm) na sua zona inferior; bordo extrovertido arredondado. Do bordo provém duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente opostas, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície exterior é alisada. A zona superior do bojo está adornada com duas linhas incisadas aneladas: uma rectilínea, outra ondulada.</p>
<p>Fig.449 Assador de castanhas Autor Gabriel Maria Rosa Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 20,5 cm; Diam: 17 cm N.º Inv. BI.091 Fonte (imagem) MNE</p>		<p>Fig.450 Assador de castanhas Autor Gabriel Maria Rosa Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 22 cm; Diam: 17 cm N.º Inv. BI.092 Fonte (imagem) MNE</p>	

 <p>Fig.451 Comedouro Autor Gabriel Maria Rosa Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 20 cm; Diam: 12,5 cm N.º Inv. BI.093 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Comedouro feito de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico encimado por um destaque tronco-cónico invertido que, após inflexão, remata de forma pontiaguda. No centro do corpo existem três aberturas semicirculares (diam: 6,5 cm) afastadas entre si por 5 cm e delimitadas por duas linhas incisadas aneladas.</p> <p>A superfície exterior do comedouro é alisada e exibe manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade vermelha alaranjada.</p>	 <p>Fig.452 Pote Autor Gabriel Maria Rosa Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 22,5 cm; Diam: 19,5 cm N.º Inv. BI.094/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Pote de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme; bordo arredondado. Da zona de diâmetro máximo do bojo provêm duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco encostadas à parede do pote.</p> <p>A superfície do pote é alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta na parte superior do bojo. A face interior está revestida com vidro de base transparente. O bordo e o colo estão revestidos com o mesmo vidrado, e o bojo apresenta escorrências desse impermeabilizante.</p> <p>Junto a uma das asas existem manchas de vidrado de tonalidade acastanhada.</p>
 <p>Fig.453 Testo Autor Gabriel Maria Rosa Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 5,5 cm; Diam: 12,2 cm N.º Inv. BI.094/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é anelada; corpo em forma de calote de esfera, rematado com aba e aresta boleada, e encimado por uma protuberância de base hiperboloide e remate cónico que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície do testo é alisada e está revestida com vidro de base transparente. A face inferior apresenta três fissuras, aparentemente consolidadas pela película de vidrado.</p>	 <p>Fig.454 Vaso Autor Gabriel Maria Rosa Data 1985-1986 Proveniência Muge Alt: 21 cm; Diam: 25 cm N.º Inv. BI.095/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Vaso de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido encimado por um breve ressalto que antecede o bordo plano com arestas boleadas.</p> <p>Na parte inferior do vaso existe um orifício redondo (diam: 1,3 cm) para evacuação da água de rega.</p> <p>A superfície do vaso é alisada. A face exterior apresenta uma mancha, resultante da cozedura, de tonalidade acinzentada. Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
 <p>Fig.455 Prato Autor Gabriel Maria Rosa Data 1985-1986 Proveniência Muge Alt: 4,8 cm; Diam: 20,5 cm N.º Inv. BI.095/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Prato de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo plano com arestas boleadas.</p> <p>A sua superfície é alisada. A face exterior está adornada com uma canelura anelada.</p> <p>Na base são visíveis vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>	 <p>Fig.456 Cântaro Autor Gabriel Maria Rosa Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 26 cm; Diam: 21 cm N.º Inv. BI.096 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cântaro de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme com uma canelura anelada a meia altura da parede; bordo boleado. Ao nível da canelura, provêm uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície exterior é alisada e está adornada com uma linha incisa anelada, disposta na parte superior do bojo.</p> <p>A asa apresenta três manchas de vidrado transparente, resultantes da colagem deste objecto a outro durante o processo de cozedura.</p>

 <p>Fig.457 Frigideira Autor Gabriel Maria Rosa Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 5,5 cm; Diam: 24 cm N.º Inv. BI.097 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Frigideira de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cônico invertido; bordo boleado. Do bordo provém um cabo, de secção rectangular, disposto horizontalmente, que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície da frigideira é alisada. A face interior, o bordo e o cabo estão revestidos com vidro de tonalidade amarela acastanhada com aspecto craquelado. A face exterior apresenta algumas escorrências do mesmo vidrado. Na base são visíveis vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
 <p>Fig.459 Assadeira Autor Gabriel Maria Rosa Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 7 cm; Larg: 21,5 cm; Comp: 35 cm N.º Inv. BI.099 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Assadeira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é elipsoidal e plana; corpo com parede ligeiramente esvasada, encimada por um bordo boleado, delimitado na face exterior por uma linha incisa anelada. A meia altura do corpo, nas duas extremidades do eixo mais comprido da assadeira, estão dispostas duas pegas, de secção redonda, que descrevem um arco encostadas à parede da assadeira.</p> <p>A superfície da assadeira é alisada e apresenta vestígios de sílica. A face interior, o bordo e as pegas estão revestidos com vidro de base transparente com aspecto craquelado. A face exterior apresenta escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada. Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
 <p>Fig.461 Jarro Autor Domingos Gomes Silva Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 18,3 cm; Diam: 14 cm N.º Inv. BI.101 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Jarro de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide alto; bordo boleado, delimitado na face exterior por duas linhas incisadas aneladas, e apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A face exterior do jarro é alisada e está adornada com duas linhas incisadas aneladas que demarcam a zona de transição do bojo para o colo. O jarro está revestido com vidro de cor verde cobre com aspecto borbilhado.</p> <p>A base apresenta marcas de colagem deste recipiente à superfície que lhe serviu de suporte durante o processo de cozedura.</p>

 <p>Fig.463 Comedouro Autor Domingos Gomes Silva Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 22 cm; Diam: 12,5 cm N.º Inv. BI.103 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Comedouro feito de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cônico encimado por um destaque, também tronco-cônico. Imediatamente abaixo deste destaque, que é delimitado por um breve ressalto, existem três aberturas de formato triangular (alt: 2 cm; larg: 1 cm) afastadas entre si cerca de 3 cm.</p> <p>Na parte inferior do corpo (3 cm acima da base) existem três aberturas semielipsoidais (alt: 4 cm; larg. 6 cm) que permitem o acesso aos alimentos. O comedouro tem a superfície exterior alisada.</p>
 <p>Fig.465 Mealheiro Autor Domingos Gomes Silva Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 22 cm; Diam: 16 cm N.º Inv. BI.105 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Mealheiro de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana com aresta facetada; bojo ovoide encimado por um destaque hiperboloide que, após inflexão carenada, remata em forma de botão. Na parte superior do bojo, após pequeno ressalto que circunda todo o seu perímetro, existe uma ranhura rectangular para introdução de moedas.</p> <p>A superfície exterior é alisada e exibe algumas manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade amarelada e acastanhada.</p>
 <p>Fig.467 Caneca Autor Domingos Gomes Silva Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 8,5 cm; Diam: 11,5 cm N.º Inv. BI.107 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Caneca de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo elipsoidal; bordo boleado. Da parte superior do corpo provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona inferior do mesmo.</p> <p>A superfície da caneca é alisada e está vidrada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. O bordo apresenta uma concreção calcária e lacunas de vidrado, resultantes da colagem deste objeto a outro(s) durante o processo de cozedura.</p>

 <p>Fig.469 Prato Autor Domingos Gomes Silva Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 3 cm; Diam: 19,5 cm N.º Inv. BL.109 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Prato de barro de tonalidade vermelha escura. O frete é anelado; corpo tronco-cônico invertido esvasado, rematado com aba e bordo boleado.</p> <p>A superfície do prato é alisada. A face superior está adornada com três semicírculos, feitos com engobe de cor laranja, dispostos a partir do bordo.</p> <p>O prato está revestido com vidro de base transparente e apresenta manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade castanha. Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>	 <p>Fig.470 Prato Autor Domingos Gomes Silva Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 4,4 cm; Diam: 23,3 cm N.º Inv. BL.110 Fonte (imagem) MNE</p>	
 <p>Fig.471 Saladeira Autor Domingos Gomes Silva Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 6,8 cm; Diam: 20,5 cm N.º Inv. BL.111 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Saladeira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cônico invertido; bordo ligeiramente extrovertido e arredondado, percorrido, a meia altura, por uma linha incisa anelada. Abaixo do bordo estão colocadas, em posição diametralmente oposta, duas pegas semicirculares com a face superior gomada disposta paralelamente à linha de limite do bordo.</p> <p>A superfície da saladeira é alisada. A face interior está adornada com manchas irregulares de tonalidade acastanhada; junto à base tem grafado, por punção, o algarismo “1”; e está impermeabilizada com vidro de base transparente. O bordo e as pegas estão revestidos com o mesmo vidrado. A face exterior tem visíveis escorrências do mesmo vidrado e marcas de colagem deste objeto a outro, ocorrida durante o processo de cozedura.</p> <p>Na base existem fissuras, resultantes de uma deficiente compactação do barro, que o processo de chacotagem ajudou a evidenciar; e são visíveis vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>	 <p>Fig.472 Saladeira Autor Domingos Gomes Silva Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 7 cm; Diam: 23 cm N.º Inv. BL.112 Fonte (imagem) MNE</p>	
 <p>Fig.473 Frigideira Autor Domingos Gomes Silva Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 3,5 cm; Diam: 22 cm N.º Inv. BL.113 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Frigideira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cônico invertido; bordo boleado delimitado na face exterior por uma linha incisa anelada. Do bordo provém um cabo, de secção rectangular, disposto horizontalmente, que cumpre a função de pega. Na posição diametralmente oposta ao cabo, existe um pequeno destaque, de perfil semicircular, que também cumpre a mesma função.</p> <p>A superfície da frigideira é alisada e tem grafado, na zona que corresponde ao fundo, o algarismo «1», obtido por punção. A parede interior, o bordo e as pegas estão revestidos com vidro de base transparente, com leve tonalidade esverdeada, e aspecto craquelado. Na face exterior existem escorrências do mesmo vidrado. Na base são visíveis vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>	 <p>Fig.474 Alguidar Autor Domingos Gomes Silva Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 11,5 cm; Diam: 35,5 cm N.º Inv. BL.114 Fonte (imagem) MNE</p>	







 <p>Fig.475 Jarro Autor Domingos Gomes Silva Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 18,2 cm; Diam: 14,5 cm N.º Inv. BL.115 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Jarro de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide alto; bordo boleado, delimitado na face exterior por um breve ressalto, e apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A face exterior é alisada e está adornada com duas linhas incisadas aneladas, paralelas, que demarcam a zona de transição do bojo para o colo. O jarro está vidrado com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p>	 <p>Fig.476 Jarro Autor Domingos Gomes Silva Data 1984-1985 Proveniência Muge Alt: 19,5 cm; Diam: 13 cm N.º Inv. BL.116 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Jarro de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide alto; bordo boleado, delimitado na face exterior por um breve ressalto, e apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A face exterior é alisada e está adornada com quatro linhas incisadas aneladas: duas a demarcar a zona de transição do bojo para o colo, e outras duas dispostas na parte inferior do bojo.</p> <p>O jarro está revestido por uma camada irregular de vidro, com coloração verde cobre escuro e aspecto craquelado. Devido ao escorrimto do vidrado, a base apresenta marcas de colagem deste objeto à superfície onde foi colocado durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.477 Fogareiro Autor Domingos Gomes Silva Data 1985-1986 Proveniência Muge Alt: 24,5 cm; Diam: 38 cm N.º Inv. BL.117 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Fogareiro de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; receptáculo de cinzas tronco-cónico; fomalha tronco-cónica invertida, encimada por uma pequena depressão; colo cilíndrico; bordo plano com arestas boleadas.</p> <p>O receptáculo de cinzas apresenta uma abertura de formato trapezoidal (base: 12,5 cm; topo: 6 cm) que permite retirar as cinzas depositadas a partir da grelha metálica embutida no interior do fogareiro, na zona de transição para a fomalha.</p> <p>Da parte superior da fomalha provém duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam a meia altura da parede da mesma.</p> <p>A face exterior do receptáculo de cinzas está adornada com duas linhas incisadas aneladas – uma rectilínea, disposta junto à base; outra ondulada, percorrendo o perímetro a meia altura da parede do receptáculo – interrompidas apenas no local que corresponde à abertura trapezoidal antes referida. A face interior da fomalha está revestida com uma argamassa, feita a partir de argila misturada com areia, de tonalidade cinzenta, que confere maior resistência do fogareiro aos choques térmicos.</p> <p>A face exterior apresenta marcas digitais.</p>	 <p>Fig.478 Assador de castanhas Autor Domingos Gomes Silva Data 1985-1986 Proveniência Muge Alt: 16,5 cm; Diam: 17 cm N.º Inv. BL.118 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Assador de castanhas feito de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é plano-côncava com orifícios redondos (diam: 0,7 cm); corpo ovoide; bordo extrovertido arredondado. Do bordo provém duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente opostas, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do assador é pouco alisada. Junto a uma das asas está grafado, por punção, o algarismo «2».</p>
 <p>Fig.479 Bacio Autor Domingos Gomes Silva Data 1985-1986 Proveniência Muge Alt: 26 cm; Diam: 29,5 cm N.º Inv. BL.119 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Bacio de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; corpo ovoide; bordo extrovertido arredondado. Do bordo provém duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam um pouco abaixo da zona de diâmetro máximo do corpo.</p> <p>A superfície do bacio é alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisada que descreve um movimento ondulado na zona de diâmetro máximo do bojo. Acima deste adorno anelado está grafado o algarismo «1», obtido por punção.</p>	 <p>Fig.480 Terrina Autor Domingos Gomes Silva Data 1985-1986 Proveniência Muge Alt: 17 cm; Diam: 20 cm N.º Inv. BL.120/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Terrina de barro de tonalidade vermelha. A base, circular e plana, ergue-se em pedestal para o bojo esferoide; colo tronco-cónico invertido; bordo boleado. Na parte superior do bojo estão dispostas duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco encostas à parede da terrina.</p> <p>A superfície da terrina é alisada. A face exterior está adornada com uma canelura anelada, disposta na zona de transição da base para o bojo; e três formas elipsoidais, feitas com engobe de cor laranja, dispostas na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A terrina está revestida com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p>



Fig.481 Testo
Autor Domingos Gomes Silva
Data 1985-1986
Proveniência Muge
Alt: 7 cm; **Diam:** 19,5 cm
N.º Inv. BL.120/2
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Testo de barro de tonalidade vermelha. A base é anelada; corpo em forma de calote de esfera, rematado com aba e bordo boleado, e encimado por uma protuberância hiperboloide com remate tronco-cônico que cumpre a função de pega. A aba apresenta um orifício semicircular, para ajuste perfeito do testo ao cabo da colher, quando colocada no interior da terrina. A superfície do testo é alisada. A face superior está adornada com duas caneluras aneladas – uma está disposta na zona de transição da aba para o corpo em calote, a outra antecede a formação hiperboloide. O testo está vidrado com vidro de base transparente com aspecto craquelado.



Fig.482 Bacio
Autor Domingos Gomes Silva
Data 1986-1986
Proveniência Muge
Alt: 14 cm; **Diam:** 23,5 cm
N.º Inv. BL.121
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Bacio de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; bojo elipsoide; colo tronco-cônico invertido; bordo boleado. Da parte superior do bojo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona inferior do mesmo. A superfície do bacio é alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada que descreve um movimento ondulado na zona de diâmetro máximo do bojo. A superfície do objeto apresenta uma coloração irregular de tonalidade castanha, conferida por pequenos pontos de contorno arredondado, provocada pela temperatura excessiva de cozedura. O bacio está revestido com vidro de base transparente.



Fig.483 Alguidar
Autor Domingos Gomes Silva
Data 1985-1986
Proveniência Muge
Alt: 11,5 cm; **Diam:** 35 cm
N.º Inv. BL.122
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Alguidar de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo tronco-cônico invertido; bordo extrovertido arredondado. A superfície do alguidar é alisada. A face interior está adornada com manchas irregulares de cor verde e quatro triângulos, feitos com engobe de cor laranja, dispostos a partir do bordo; e revestida com vidro de base transparente. A face exterior está adornada com efeito decorativo idêntico ao referido anteriormente, e apresenta escorrências e marcas digitais feitas com o mesmo vidrado. A base apresenta vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada



Fig.484 Fogareiro
Autor Gabriel Maria Rosa
Data 1985-1986
Proveniência Muge
Alt: 26,3 cm; **Diam:** 31 cm
N.º Inv. BL.123
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Fogareiro de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; receptáculo de cinzas tronco-cônico, fornha tronco-cônica invertida; colo cilindriforme, antecedido por uma pequena depressão; bordo aplanado com arestas boleadas. O receptáculo de cinzas apresenta uma abertura com formato trapezoidal (base: 11,5 cm; topo: 9,5 cm) que permite retirar as cinzas depositadas a partir da grelha metálica embutida no interior do fogareiro, na zona de transição para a fornha. Da parte superior da fornha provém duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam a meia altura da parede da mesma. A face exterior do receptáculo de cinzas está adornada com duas linhas incisadas aneladas – uma rectilínea, outra ondulada – dispostas na zona inferior da parede. A face interior da fornha está revestida com uma argamassa, composta de argila misturada com areia, de tonalidade cinzenta, que confere ao fogareiro maior resistência ao choque térmico. A parede da fornha apresenta marcas digitais e pequenas concreções calcárias.



Fig.485 Bacio
Autor Gabriel Maria Rosa
Data 1985-1986
Proveniência Muge
Alt: 23 cm; **Diam:** 25 cm
N.º Inv. BL.124
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Bacio de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; corpo ovoide; bordo extrovertido arredondado. Do bordo provém duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do bojo. A superfície do bacio é alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada disposta na na zona de diâmetro máximo do bojo, e tem visíveis marcas digitais.

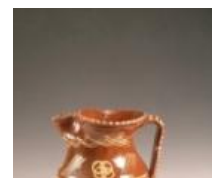











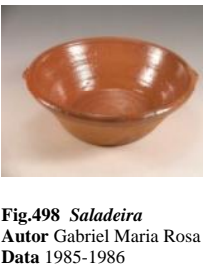








Fig.486 Jarro
Autor Gabriel Maria Rosa
Data 1985-1986
Proveniência Muge
Alt: 23,5 cm; **Diam:** 18 cm
N.º Inv. BL.125
Fonte (imagem) MNE

Descrição

Jarro de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide alto, bordo boleado, delimitado na face exterior por uma linha incisa anelada, e apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Abaixo da linha incisa provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo. A superfície do jarro é alisada. A face exterior está adornada com motivos fitomórficos e geométricos, obtidos a partir da aplicação de engobe de cor branca, dispostos na zona do bordo, bojo e face superior da asa. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente. O colo e a parte superior do bojo estão revestidos com vidrado idêntico.




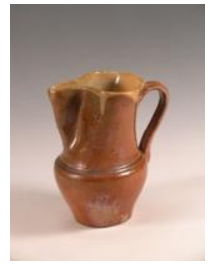


 <p>Fig.487 Garrafão Autor Gabriel Maria Rosa Data 1985-1986 Proveniência Muge Alt: 23,5 cm; Diam: 15 cm N.º Inv. BI.126 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Garrafão de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme com uma canelura anelada a meia altura da parede; bordo boleado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do garrafão é alisada. A parte superior do bojo está adornada com duas linhas incisadas aneladas e tem visíveis marcas digitais.</p> <p>O garrafão está impermeabilizado com vidro de base transparente.</p>	 <p>Fig.488 Cafeteira Autor Gabriel Maria Rosa Data 1985-1986 Proveniência Muge Alt: 22 cm; Diam: 13,5 cm N.º Inv. BI.127 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cafeteira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme; bordo extrovertido arredondado delimitado na face exterior por uma linha incisada anelada. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da cafeteira é alisada. A face interior está revestida com vidro de base transparente. A face exterior apresenta manchas e escorrências do mesmo vidrado.</p>
 <p>Fig.489 Jarro Autor Gabriel Maria Rosa Data 1985-1986 Proveniência Muge Alt: 14,5 cm; Diam: 13 cm N.º Inv. BI.128 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Jarro de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo esferoide; colo hiperboloide alto; bordo boleado, delimitado na face exterior por uma linha incisada anelada e apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do jarro é alisada. A face exterior está adornada com duas linhas incisadas aneladas que demarcam a zona de transição do bojo para o colo.</p> <p>O jarro está impermeabilizado com vidro de base transparente.</p>	 <p>Fig.490 Panela Autor Gabriel Maria Rosa Data 1985-1986 Proveniência Muge Alt: 16,5 cm; Diam: 16 cm N.º Inv. BI.129 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo tronco-cónico invertido; bordo boleado. Do bordo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da panela é alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisada anelada, disposta na zona de diâmetro máximo do bojo, e apresenta manchas e escorrências do vidrado de base transparente que foi utilizado para revestir a face interior.</p>
 <p>Fig.491 Bacio Autor Gabriel Maria Rosa Data 1985-1986 Proveniência Muge Alt: 12,5 cm; Diam: 16,5 cm N.º Inv. BI.130 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Bacio de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana com aresta boleada; bojo elipsoide; colo tronco-cónico invertido; bordo boleado. Da zona de diâmetro máximo do bojo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na parte inferior do mesmo.</p> <p>A superfície do bacio é alisada. A parede exterior está adornada com uma linha incisada que percorre a zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>O bacio está revestido com vidro de base transparente.</p> <p>Na face interior, junto à base, são visíveis concreções de pequenas partículas de barro chacotado que o processo de cocção ajudou a fixar sobre a camada de vidrado. A face exterior do bojo apresenta lacunas de vidrado, resultantes da colagem deste objecto a outro durante o processo de cozedura.</p>	 <p>Fig.492 Panela Autor Gabriel Maria Rosa Data 1985-1986 Proveniência Muge Alt: 20,5 cm; Diam: 17,5 cm N.º Inv. BI.131 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Panela de barro de tonalidade amarela alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme com breve ressalto a anteceder o bordo boleado. Do bordo provém duas asas, de secção rectangular, dispostas lado a lado, que, num efeito bifurcado, descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da panela é alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisada anelada, disposta na parte superior do bojo.</p>

	<p>Descrição Bebedouro feito de barro de tonalidade vermelha. A base é plana e tem a configuração de um «8». Da zona da base de maior diâmetro ergue-se um corpo cilíndrico, encimado por uma parede de formato esférico e rematado por um destaque tronco-cónico carenado com remate pontiagudo. Na parte inferior do corpo cilíndrico existe um orifício redondo (diam: 2 cm) que permite a passagem de água para o recipiente de parede cilíndrica que lhe está anexo e que se ergue a partir da base de menor diâmetro. Este último é formado por uma parede com altura de 4cm, rematada com bordo boleado delimitado na face exterior por uma linha incisa anelada.</p> <p>A superfície exterior do bebedouro é alisada.</p>	 <p>Descrição Vaso de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido, aplanado num dos lados, e encimado por um breve ressalto que antecede o bordo plano com arestas boleadas. Na zona inferior do corpo existe um orifício redondo (diam: 1cm) para evacuação de água. A parte superior da parede aplanada contém um orifício redondo (diam: 1cm) que possibilita a suspensão do vaso.</p> <p>A superfície do vaso é alisada e apresenta marcas digitais.</p>
	<p>Descrição Barril de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo esferoide; colo hiperboloide com breve ressalto a meia altura da parede; bordo boleado. Da parte superior do bojo provém duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco apertado e findam na zona de diâmetro máximo do mesmo.</p> <p>A superfície do barril é alisada.</p>	 <p>Descrição Tacho de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo cilíndrico; bordo boleado. Do bordo provém um cabo levemente canelado, de secção rectangular, colocado horizontalmente, cumprindo a função de pega.</p> <p>A superfície do tacho é alisada. A face interior e o cabo estão revestidos com vidro de base transparente. Na face exterior são visíveis escorrências do mesmo vidrado.</p> <p>Sobre a película de vidrado existem pequenas partículas de barro chacotado que ali se terão fixado durante o processo de cozedura.</p>
	<p>Descrição Comedouro de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo elipsoide, encimado por um destaque hiperboloide carenado com remate pontiagudo e que cumpre a função de pega. No centro do corpo apresentam-se três aberturas semicirculares (diam: 9 cm), afastadas entre si por cerca de 8 cm, delimitadas na base e no topo por duas linhas incisadas aneladas.</p> <p>A superfície do comedouro é alisada.</p>	 <p>Descrição Saladeira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo arredondado delimitado na face exterior por duas linhas incisadas aneladas. Ao nível das incisões aneladas existem duas pegas semicirculares com a face superior gomada, colocadas em posição diametralmente oposta, paralelamente à linha de limite do bordo.</p> <p>A superfície da saladeira é alisada. A face interior e a parte superior das pegas estão revestidas com vidro de base transparente.</p> <p>A face exterior apresenta escorrências e marcas digitais feitas com o mesmo vidrado.</p> <p>Nas zonas de contacto das pegas com a parede da saladeira existem fissuras, decorrentes da má fixação destes apêndices, que foram evidenciadas pelo processo de cozedura. Na base da saladeira são visíveis vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>





 <p>Fig.499 Alguidar Autor Gabriel Maria Rosa Data 1985-1986 Proveniência Muge Alt: 11,5 cm; Diam: 37 cm N.º Inv. BI.138 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Alguidar de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo extrovertido arredondado. A superfície do alguidar é alisada. A face interior está revestida com vidro de base transparente com aspecto craquelado, nas zonas de camada vítrea mais espessa. Na face exterior existem manchas do mesmo impermeabilizante. O bordo apresenta áreas desprovidas de vidrado.</p>	 <p>Fig.500 Testo Autor Domingos Gomes Silva Data 1985-1986 Proveniência Muge Alt: 2,5 cm; Diam: 10,3 cm N.º Inv. BI.139 Fonte (imagem) MNE</p>	
 <p>Fig.501 Testo Autor Domingos Gomes Silva Data 1985-1986 Proveniência Muge Alt: 3 cm; Diam: 12,5 cm N.º Inv. BI.140 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e tem a superfície bastante irregular; corpo discoide com a face superior côncava; bordo boleado. No centro da face superior existe uma protuberância cilíndrica com remate pontiagudo que cumpre a função de pega. A superfície da face superior do testo é alisada.</p>	 <p>Fig.502 Argila Autor Gabriel Maria Rosa Data 1984-1985 Proveniência Muge Peso: 374 g N.º Inv. BI.141 Fonte (imagem) MNE</p>	
 <p>Fig.503 Argila Autor Gabriel Maria Rosa Data 1984-1985 Proveniência Muge Peso: 394 g N.º Inv. BI.142 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Argila em estado bruto, de tonalidade amarelada, usada na preparação de pasta para modelação de louça. A amostra encontra-se em embalagem plástica.</p>	 <p>Fig.504 Panela Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 31 cm; Diam: 24,5 cm N.º Inv. BI.143/1 Fonte (imagem) MNE</p>	






 <p>Fig.505 Testo Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 3 cm; Diam: 14 cm N.º Inv. BI.143/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava; bordo boleado.</p> <p>A superfície do testo é alisada. O bordo apresenta uma pequena concreção calcária.</p>	 <p>Fig.506 Barril Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 21 cm; Diam: 49,5 cm N.º Inv. BI.144 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Barril de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide com canelura anelada a meia altura da parede; bordo boleado. Da parte superior do bojo provêm duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente opostas, que descrevem um arco estreitado e findam na zona de diâmetro máximo do mesmo.</p> <p>A superfície exterior do barril é alisada e está adornada com um filete de cor vermelha, disposto na parte superior do bojo.</p>
 <p>Fig.508 Moringue Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Comp: 20 cm; Larg: 11,5 cm; Alt: 24 cm N.º Inv. BI.145 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Moringue de barro de tonalidade amarela avermelhada. A base é circular e plana e ergue-se em pedestal para o bojo hemisférico unido no topo, formando uma linha longitudinal recta com aresta arredondada. No topo do bojo existe uma asa, de secção redonda, disposta em arco e ladeada por dois gargalos: o de entrada de líquidos tem corpo cilindriforme encimado por uma canelura anelada e rematado com bordo arredondado; o gargalo de saída de líquidos tem corpo cilindriforme rematado em forma tronco-cônica com bordo boleado.</p> <p>A superfície do moringue é pouco alisada.</p>	 <p>Fig.509 Panela Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 12,5 cm; Diam: 13 cm N.º Inv. BI.146 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é plano-côncava; corpo ovoide; bordo extrovertido plano. Do bordo provêm uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona inferior do corpo. A superfície da panela é alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada disposta na zona de diâmetro máximo do corpo; tem visíveis manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acinzentada; e apresenta manchas e escorrências do vidrado de base transparente que foi utilizado no revestimento da face interior do recipiente.</p> <p>No obdro existe uma lacuna de barro, provocada pela concreção de partículas calcárias.</p>
 <p>Fig.510 Assador de chouriços* Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Comp: (?); Larg: (?); Alt: (?) N.º Inv. BI.147 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Assador de chouriços feito de barro de tonalidade vermelha, com formato zoomórfico figurando um porco. O corpo ovóide disposto horizontalmente, assenta sobre quatro pernas cilindriformes com breves destaques de base plana figurando os pés. O assador tem numa das extremidades a cabeça do porco, que é formada por um destaque cónico com remate em forma de botão figurando o nariz, e encimada por dois destaques de formato triangular figurando as orelhas. Na outra extremidade do corpo está disposto um rolo espiralado, formando a cauda do porco.</p> <p>O corpo ovoide está seccionado na parte superior, por um corte semicónico. Sobre o bordo estão transversalmente dispostas três travessas, de secção rectangular, que cumprem a função de grelha.</p> <p>A superfície do assador é alisada e está revestida com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p>	 <p>Fig.511 Panela Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 17,5 cm; Diam: 14,5 cm N.º Inv. BI.148/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme; bordo boleado, delimitado na face exterior por uma ligeira depressão anelada. Do bordo provêm uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da panela é pouco alisada. A face interior está revestida com vidro de base transparente. A face exterior apresenta manchas do mesmo vidrado e vestígios de óxido com coloração acinzentada.</p>

 <p>Fig.512 Testo Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 3 cm; Diam: 11 cm N.º Inv. BI.148/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo discóide com a face superior côncava e aresta boleada. A superfície do testo é pouco alisada.</p>  <p>Fig.513 Cafeteira Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 18,5 cm; Diam: 13 cm N.º Inv. BI.149/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cafeteira de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base é circular e plana; bojo periforme; colo cilíndrico com perfil ligeiramente côncavo; bordo extrovertido boleado. Do bojo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do mesmo. A superfície da cafeteira é alisada. A face interior da cafeteira e o colo estão revestidas com vidro de base transparente com aspecto craquelado. A face exterior apresenta escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acinzentada.</p>
 <p>Fig.514 Testo Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 2 cm; Diam: 8 cm N.º Inv. BI.149/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade alaranjada. A base é circular e plana; corpo discóide com a face superior côncava e centro perfurado; aresta boleada. A superfície do testo é pouco alisada.</p>  <p>Fig.515 Mealheiro Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 15,5 cm; Diam: 12 cm N.º Inv. BI.150 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Mealheiro de barro de tonalidade vermelha amarelada. A base é circular e plana; bojo esférico encimado por um destaque hiperboloide rematado em forma de botão. A parte superior do bojo apresenta uma ranhura rectangular para introdução de moedas. A superfície exterior do mealheiro é alisada. Na base existe uma fissura que terá ocorrido durante o processo de chacotagem.</p>
 <p>Fig.516 Comedouro Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 22 cm; Diam: 12,5 cm N.º Inv. BI.151 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Comedouro de barro de tonalidade amarela avermelhada. A base é circular e plana; corpo cilíndrico encimado por uma cobertura tronco-cônica. No topo da formação tronco-cônica existe um destaque hiperboloide, com extremidade ovoide, que cumpre a função de pega. No centro do corpo existem três aberturas de formato rectangular (comp: 7 cm; alt: 4,5 cm), delimitadas, na base e no topo, por duas linhas incisadas aneladas. A superfície exterior do comedouro é alisada.</p>  <p>Fig.517 Bebedouro Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 12 cm; Diam: 17 cm N.º Inv. BI.152/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Base de bebedouro feita de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana com aresta facetada; corpo cilíndrico encimado por duas caneluras aneladas; bordo extrovertido arredondado. No centro do corpo existem três aberturas semicirculares (diam: 8 cm), afastadas entre si por 7 cm, delimitadas, na base e no topo, por duas linhas incisadas aneladas. Uma destas aberturas apresenta uma fissura em forma de «V», introduzida antes da chacotagem da peça. A superfície da base de bebedouro é alisada e está revestida com vidro de base transparente.</p>






 <p>Fig.518 Bebedouro Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 26,5 cm; Diam: 17 cm N.º Inv. BI.152/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Tampa de bebedouro feita de barro de tonalidade vermelha. A base anelada ergue-se sob forma cilíndrica e abre para um corpo tronco-cónico. A superfície da tampa de bebedouro é alisada e está revestida com vidro de base transparente. A face exterior tem aspecto fendilhado, e está aparentemente consolidada pela película de vidrado.</p>  <p>Fig.519 Saladeira Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 8 cm; Diam: 28 cm N.º Inv. BI.153 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Saladeira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo arredondado. Imediatamente abaixo do bordo existem duas pegas semicirculares com a face superior gomada, colocadas, em posição diametralmente oposta, paralelamente à linha de limite do bordo. A superfície da saladeira é alisada. A face interior está adornada com manchas irregulares esverdeadas; tem grafado, por punção, o algarismo «3»; e está revestida com vidro de base transparente. A face exterior apresenta escorrências do mesmo vidrado e marcas digitais no barro. O bordo apresenta lacunas de vidrado. Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
 <p>Fig.520 Vaso Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 15 cm; Diam: 19 cm N.º Inv. BI.154 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.521 Jarro Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 15,5 cm; Diam: 12 cm N.º Inv. BI.155 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Jarro de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide alto; bordo boleado, apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo. A superfície do jarro é alisada. A face exterior está adornada com duas caneluras aneladas, que demarcam a zona de transição do bojo para o colo; o bordo apresenta escorrências do engobe alaranjado que serviu para revestir a face interior do jarro. Este recipiente está impermeabilizado com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p>
 <p>Fig.522 Cântaro Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 22,2 cm; Diam: 16 cm N.º Inv. BI.156 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.523 Cantil Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 10 cm; Diam: 24 cm N.º Inv. BI.157 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cântaro de barro de tonalidade vermelha amarelada. A face inferior do corpo tem forma de calote de esfera e é encimada por uma canelura anelada, que demarca a transição para a face superior do cantil, igualmente em forma de calote. Ao nível da canelura provém o gargalo cilíndrico, com bordo arredondado delimitado por uma canelura anelada. O gargalo está ladeado por dois pares de asas, de secção redonda, dispostas em arco sobre a canelura que percorre o perímetro do corpo do cantil. A superfície do cantil é pouco alisada. O centro da face superior do recipiente está adornado com um destaque em forma de botão.</p>







 <p>Fig.524 Panela Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 20 cm; Diam: 17 cm N.º Inv. BI.158/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme; bordo boleado, delimitado na face exterior por um breve ressalto. Do bordo provém uma asa, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da panela é pouco alisada. A face interior está revestida com vidro de base transparente. A face exterior apresenta escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acinzentada. Na parte superior do bojo existe uma pequena formação oval relevada, resultante da fixação de lambugem na fase anterior à chacotagem da panela.</p> <p>A base apresenta uma lacuna de barro, provocada por concreções calcárias.</p>  <p>Fig.525 Testo Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 3,7 cm; Diam: 12 cm N.º Inv. BI.158/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo discoide com a face superior côncava e aresta boleada.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada. A face inferior apresenta pequenas concreções calcárias.</p>
 <p>Fig.526 Panela Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 20 cm; Diam: 18,5 cm N.º Inv. BI.159/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é plano-côncava; corpo ovoide; bordo extrovertido plano, com aresta boleada. Do bordo provém duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da panela é pouco alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta na zona de diâmetro máximo do corpo.</p>  <p>Fig.527 Testo Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 2,3 cm; Diam: 13 cm N.º Inv. BI.159/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; corpo discóide com a face superior côncava e aresta boleada.</p> <p>A superfície do testo é pouco alisada. O bordo apresenta uma lacuna de barro provocada por concreções calcárias.</p>
 <p>Fig.528 Moringue* Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Comp: (?); Larg: (?); Alt: (?) N.º Inv. BI.160 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Moringue de barro de tonalidade amarela alaranjada. A base é circular e plana; corpo fusiforme alongado, encimado por uma asa, de secção redonda, disposta em forma de arco, e ladeada por dois gargalos. O gargalo de entrada de líquidos tem corpo cilindriforme com inflexão carenada a meia altura da parede encimada por um bordo extrovertido arredondado. O gargalo de saída de líquidos inicia num corpo cilindriforme e remata em forma tronco-cónica com bordo boleado.</p> <p>A superfície exterior do moringue é pouco alisada.</p>  <p>Fig.529 Cântaro Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 26 cm; Diam: 19 cm N.º Inv. BI.161 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cântaro de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme com uma canelura anelada a meia altura da parede; bordo boleado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do cântaro é alisada. A face exterior está adornada com seis filetes de cor vermelha – cinco rectilíneos e um ondulado – colocados na parte superior do bojo, produzindo um efeito concêntrico.</p>

 <p>Fig.530 Moringue Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 28 cm; Diam: 24 cm N.º Inv. BI.162 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Moringue de barro de tonalidade vermelha amarelada. A base é circular e plana; corpo ovoide rematado no topo por um destaque em forma de botão. Este destaque está ladeado por dois gargalos: o de entrada de líquidos é cilíndrico, tem uma canelura anelada a meia altura da parede e tem bordo extrovertido arredondado; o de saída de líquidos inicia num corpo cilíndrico e remata em forma tronco-cônica com bordo boleado. O moringue é encimado por uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco perpendicular à disposição dos gargalos.</p> <p>A superfície exterior do moringue é pouco alisada.</p>
 <p>Fig.532 Jarro Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 17,5 cm; Diam: 14,5 cm N.º Inv. BI.164 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Jarro de barro. A base é circular plana; bojo esférico; colo hiperbolóide alto; bordo extrovertido boleado e apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo, imediatamente abaixo das duas caneluras aneladas que demarcam a transição para o colo.</p> <p>A superfície do jarro é alisada. A face interior está revestida com engobe de cor amarela alaranjada e impermeabilizada com vidro de base transparente. A face exterior está revestida com vidro de base transparente com tonalidade castanha. Na face interior, junto ao bocal, são visíveis escorrências do vidrado castanho.</p> <p>A base apresenta lacunas de vidrado, provocadas pelas trempes que serviram de suporte ao jarro durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.534 Jarro Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 23,5 cm; Diam: 15 cm N.º Inv. BI.166 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Jarro de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperbolóide alto; bordo extrovertido boleado e apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo, imediatamente abaixo de duas incisões aneladas que demarcam a transição para o colo do jarro.</p> <p>A superfície do recipiente é alisada. A face interior está revestida com engobe de cor amarela alaranjada.</p> <p>O jarro está impermeabilizado com vidro de base transparente, com aspecto craquelado, nas zonas de película vítrea mais espessa.</p> <p>Na parte inferior do bojo existe uma lacuna de vidrado, resultante da colagem deste objeto a outro durante o processo de cozedura.</p>
	 <p>Fig.535 Moringue Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 23 cm; Diam: 21 cm N.º Inv. BI.167 Fonte (imagem) MNE</p>







 <p>Fig.536 Garraão Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 23 cm; Diam: 16 cm N.º Inv. BI.168 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Garraão de barro de tonalidade vermelha. A base é circular plana; bojo ovoide, colo cilindriforme, carenado a meia altura da parede; bordo ligeiramente extrovertido e arredondado. Imediatamente abaixo da carena provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície exterior do garraão é alisada. A face exterior está adornada com três linhas incisadas aneladas – uma situada na zona carenada do colo e duas na parte superior do bojo – e quatro manchas em forma de lágrima invertida, feitas com engobe de cor amarela alaranjada, dispostas desde a zona superior do bojo até à base. O bordo, o colo e a parte superior da asa estão revestidos com o mesmo engobe.</p> <p>O garraão está revestido com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p>
 <p>Fig.538 Tampa Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 6,5 cm; Diam: 6,5 cm N.º Inv. BI.169/2 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.539 Bilha Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 25 cm; Diam: 15,5 cm N.º Inv. BI.170/1 Fonte (imagem) MNE</p>
 <p>Fig.540 Tampa Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 6 cm; Diam: 6,3 cm N.º Inv. BI.170/2 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.541 Assador de castanhas Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 21,5 cm; Diam: 19 cm N.º Inv. BI.171 Fonte (imagem) MNE</p>







 <p>Fig.542 Panela Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 19,5 cm; Diam: 15,5 cm N.º Inv. BI.172 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme com breve ressalto a anteceder o bordo boleado. Do bordo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície da panela é alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta na parte superior do bojo; tem visíveis manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acastanhada; apresenta manchas e escorrências do vidrado, de base transparente, que serviu para impermeabilizar a face interior da panela; e tem marcas de colagem deste objeto a outros, ocorrida durante o processo de cozedura.</p>	 <p>Fig.543 Panela Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 19,8 cm; Diam: 15,5 cm N.º Inv. BI.173/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Panela de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo ovoide; bordo extrovertido plano, com aresta boleada. Do bordo provém duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam na zona de diâmetro máximo do corpo.</p> <p>A superfície da panela é alisada. A face interior está revestida com vidro de base transparente. A face exterior e a zona superior das asas apresentam manchas do mesmo vidrado. O corpo da panela apresenta manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade acinzentada.</p>
 <p>Fig.544 Testo Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 6,5 cm; Diam: 11,5 cm N.º Inv. BI.173/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é anelada; corpo em forma de calote de esfera com canelura anelada a anteceder uma pequena aba com bordo boleado. A face superior do testo é encimada por um destaque hiperboloide com remate ovoide, que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície do testo é alisada.</p>	 <p>Fig.545 Pote Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 22,7 cm; Diam: 19,5 cm N.º Inv. BI.174/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Pote de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme; bordo extrovertido arredondado. Na parte superior do bojo existem duas asas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, descrevendo um arco encostadas à parede do pote.</p> <p>A superfície do pote é alisada. O bordo está revestido com engobe de cor amarela alaranjada. O bojo está adornado com manchas, feitas a partir do mesmo engobe, que descrevem formas elipsoidais, desde o topo até à base.</p> <p>O pote está impermeabilizado com vidro de base transparente.</p>
 <p>Fig.546 Testo Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 8 cm; Diam: 12,5 cm N.º Inv. BI.174/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Testo de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é anelada; corpo em forma de calote de esfera, rematado com aba e bordo boleado. A face superior do testo é encimada por um destaque hiperboloide com remate ovoide, que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície do testo é alisada. A face superior está adornada com três semicírculos, feitos com engobe de cor amarela alaranjada, dispostos a partir do bordo.</p> <p>O testo está revestido com vidro de base transparente com aspecto craquelado nas zonas de película vítrea mais espessa.</p> <p>A base do testo apresenta marcas de colagem, ocorridas durante o processo de cozedura.</p>	 <p>Fig.547 Talha Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 34 cm; Diam: 26,5 cm N.º Inv. BI.175 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Talha de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo hiperboloide; bordo extrovertido arredondado.</p> <p>A superfície da talha é alisada. A face exterior está adornada com um filete de cor vermelha, disposto na parte superior do bojo.</p>




 <p>Fig.548 Cântaro Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 37,3 cm; Diam: 27 cm N.º Inv. BI.176/1 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Cântaro de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoide; colo cilindriforme com breve ressalto a meia altura da parede; bordo boleado. Do colo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona de diâmetro máximo do bojo.</p> <p>A superfície do cântaro é alisada. A face exterior está adornada com três filetes de cor vermelha (dois rectilíneos e um ondulado), dispostos na parte superior do bojo; apresenta manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade vermelha acastanhada; e escorrências de vidrado incolor situadas na área do colo e do bordo.</p>
 <p>Fig.550 Bacio Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 23,3 cm; Diam: 28,5 cm N.º Inv. BI.177 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.551 Fogareiro Autor Filomeno Nunes Data 1985/86 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 21,8 cm; Diam: 24,5 cm N.º Inv. BI.178 Fonte (imagem) MNE</p>
 <p>Fig.552 Terrina Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 12,5 cm; Diam: 25 cm N.º Inv. BI.179/1 Fonte (imagem) MNE</p>	 <p>Fig.553 Testo Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 9 cm; Diam: 23,2 cm N.º Inv. BI.179/2 Fonte (imagem) MNE</p>







	<p>Descrição Bacio de barro de tonalidade vermelha. A base é anelada; bojo elipsoide; colo tronco-cônico invertido; bordo boleado. Da parte superior do bojo provém uma asa canelada, de secção rectangular, que descreve um arco e finda na zona inferior do mesmo.</p> <p>A superfície do bacio é alisada. A face exterior está adornada com uma canelura anelada, disposta na zona de diâmetro máximo do bojo. A face interior está coberta com engobe de cor amarela alaranjada.</p> <p>O bacio está impermeabilizado com vidro, de base transparente, com aspecto craquelado nas áreas de camada vítrea mais espessa.</p>		<p>Descrição Alguidar de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; corpo tronco-cônico invertido; bordo boleado, delimitado na face exterior por uma canelura anelada.</p> <p>A superfície do alguidar é alisada e está revestida com vidro de base transparente.</p> <p>O corpo e o bordo apresentam lacunas de vidrado, resultantes da colagem deste objeto a outros durante o processo de cozedura. Na base existem marcas digitais, feitas com vidrado, e vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
	<p>Descrição Escoador de barro, de tonalidade vermelha acastanhada, para introduzir no interior do alguidar, a cerca de 2/3 da sua altura de parede. O corpo é discoide com a face superior côncava e contém orifícios redondos; bordo boleado. Do centro da face superior do escoador provém um destaque cilíndrico com remate superior plano, que cumpre a função de pega.</p> <p>A superfície é alisada e está revestida com vidro de base transparente.</p> <p>A face inferior e o bordo apresentam lacunas de vidrado, resultantes da colagem deste objeto a outros durante o processo de cozedura.</p>		<p>Descrição Alguidar de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; corpo tronco-cônico invertido; bordo extrovertido arredondado.</p> <p>A superfície do alguidar é alisada. A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente com tonalidade verde acastanhada. Na face exterior existem manchas do mesmo vidrado.</p> <p>O bordo apresenta lacunas de vidrado, resultantes da colagem deste objeto a outro durante o processo de cozedura. Na base são visíveis vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
	<p>Descrição Alguidar de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana; corpo tronco-cônico invertido; bordo extrovertido arredondado.</p> <p>A superfície do alguidar é alisada. A face interior está adornada com seis semicírculos, feitos com engobe de cor amarela alaranjada, dispostos a partir do bordo, e está coberta com vidrado de base transparente.</p> <p>A face exterior exhibe, junto ao bordo, algumas escorrências do mesmo engobe e do mesmo vidrado. a base apresenta vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>		<p>Descrição Alguidar de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana, corpo tronco-cônico invertido, bordo extrovertido arredondado.</p> <p>A superfície do alguidar é alisada. A face interior apresenta uma composição decorativa feita a partir da aplicação de engobe de cor amarela alaranjada, formada por quatro triângulos, dispostos a partir do bordo, e cujo prolongamento dos vértices dão forma a uma cruz no fundo do alguidar. Toda a face interior do alguidar está impermeabilizada com vidro de base transparente.</p> <p>A face exterior está adornada com quatro semicírculos, feitos com engobe da mesma cor, dispostos a partir do bordo, e apresenta marcas digitais feitas com o mesmo engobe e o mesmo vidrado.</p> <p>Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>

<p>Fig.554 Bacio Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 12,9 cm; Diam: 19,5 cm N.º Inv. BI.180 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Fig.555 Alguidar Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 8,7 cm; Diam: 27 cm N.º Inv. BI.181/1 Fonte (imagem) MNE</p>
<p>Fig.556 Escoador Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 3 cm; Diam: 22,5 cm N.º Inv. BI.181/2 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Fig.557 Alguidar Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 10 cm; Diam: 31 cm N.º Inv. BI.182 Fonte (imagem) MNE</p>
<p>Fig.558 Alguidar Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 10,5 cm; Diam: 31 cm N.º Inv. BI.183 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Fig.559 Alguidar Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 11 cm; Diam: 32 cm N.º Inv. BI.184 Fonte (imagem) MNE</p>

 <p>Fig.560 Saladeira Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 8,5 cm; Diam: 28,5 cm N.º Inv. BI.185 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Saladeira de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo arredondado, delimitado na face exterior por duas caneluras aneladas. Imediatamente abaixo do bordo existem duas pegas semicirculares com a face superior gomada, colocadas em posição diametralmente oposta, paralelamente à linha de limite do bordo. A superfície da saladeira é alisada. A face interior do recipiente e as pegas estão revestidas com engobe de cor amarela alaranjada; apresenta uma disposição aleatória de manchas verdes com contorno irregular; e está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspeto craquelado. A face exterior apresenta manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade vermelha alaranjada, e marcas de colagem a outro objeto, ocorrida durante o processo de cozedura. Na base são visíveis vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>	 <p>Fig.561 Tacho Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 6,5 cm; Diam: 19,5 cm N.º Inv. BI.186 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Tacho de barro de tonalidade vermelha acastanhada. A base é circular e plana com aresta facetada; corpo cilíndrico; bordo boleado. Junto ao bordo existem dois destaques rectangulares com perfil ondulado, colocados em posição diametralmente oposta, paralelamente à linha do bordo, cumprindo a função de pegadas. A superfície do tacho é alisada. A face interior, o bordo e as pegadas estão impermeabilizadas com vidro de base transparente. A face exterior apresenta escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade castanha. Na base existem marcas digitais, feitas com o mesmo vidrado, e vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada. O bordo apresenta uma lacuna de vidrado, resultante da colagem deste objeto a outro durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.562 Prato* Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: (?); Diam: (?) N.º Inv. BI.187 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Prato de barro de tonalidade vermelha acastanhada. O frete é anelado; corpo tronco-cónico invertido, encimado por uma aba com bordo boleado. A superfície do prato é alisada. A face superior está revestida com engobe de cor amarela alaranjada e adornada, na zona da aba, com três linhas segmentadas, de cor verde, que descrevem um movimento ondulado. A superfície engobada está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. A face inferior apresenta escorrências do mesmo engobe e do mesmo vidrado. O bordo apresenta lacunas de vidrado, resultantes da colagem deste objeto a outro(s) durante o processo de cozedura.</p>	 <p>Fig.563 Tigela Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 9 cm; Diam: 21 cm N.º Inv. BI.188 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Tigela de barro de tonalidade vermelha acastanhada. O frete é anelado com aresta boleada; corpo hemisférico; bordo extrovertido arredondado. A superfície da tigela é alisada. A face interior e o bordo estão cobertos com engobe, de cor amarela alaranjada; adornados com manchas de cor verde e contorno irregular; e revestidos com vidro de base transparente de aspecto craquelado. A face exterior apresenta marcas digitais e escorrências feitas com o mesmo vidrado e o mesmo engobe, e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade vermelha escura. O bordo contém lacunas na película de vidrado e de engobe, resultantes da colagem deste objeto a outros durante o processo de cozedura. Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
 <p>Fig.564 Frigideira Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 4,5 cm; Diam: 23,5 cm N.º Inv. BI.189 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Frigideira de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana; corpo tronco-cónico invertido; bordo boleado, delimitado na face exterior por uma ligeira depressão anelada. Do bordo provém um cabo, de secção rectangular, disposto horizontalmente, cumprindo a função de pega. Em posição diametralmente oposta existe um pequeno destaque rectangular com perfil ondulado que cumpre a mesma função. A superfície da frigideira é alisada. A face interior e as pegadas estão impermeabilizadas com vidro de base transparente. A face exterior apresenta escorrências e marcas digitais feitas com o mesmo vidrado.</p>	 <p>Fig.565 Assadeira Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Comp: 36,5 cm; Alt: 6,5 cm N.º Inv. BI.190 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Assadeira de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é elipsoidal e plana com aresta facetada; corpo com parede vertical encimado por um bordo arredondado. Ao nível do bordo, nas duas extremidades do eixo mais comprido da assadeira, existem dois destaques rectangulares com perfil ondulado, que cumprem a função de pegadas. A superfície da assadeira é alisada. A face interior e as pegadas estão revestidas com vidro de base transparente com aspecto craquelado nas zonas de película vítrea mais espessa. A face exterior apresenta escorrências do mesmo vidrado. Na base são visíveis concreções de sílica; vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada; e uma fissura (comp: 3 cm) situada junto à aresta.</p>

 <p>Fig.566 Tacho Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 8,6 cm; Diam: 21,7 cm N.º Inv. BI.191 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Tacho de barro de tonalidade laranja acastanhada. A base é circular e plana com aresta facetada; corpo cilíndrico; bordo boleado. A meia altura do corpo existem duas pegas caneladas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, descrevendo um arco encostadas à parede.</p> <p>A superfície do tacho é alisada. A face interior e a parte superior das pegas estão revestidas com vidro de base transparente. A face exterior apresenta escorrências do mesmo vidrado e manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade vermelha escura.</p> <p>Na base existem vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>	 <p>Fig.567 Tigela Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 6,7 cm; Diam: 14,5 cm N.º Inv. BH.192 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Tigela de barro de tonalidade vermelha acastanhada. O frete é anelado; corpo hemisférico; bordo extrovertido arredondado.</p> <p>A superfície da tigela é alisada. A face interior e o bordo estão cobertos com engobe, de cor amarela alaranjada; adornados com manchas de cor verde e contorno irregular; e revestidos com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p> <p>A face exterior apresenta manchas e escorrências do mesmo engobe e do mesmo vidrado; manchas, resultantes da cozedura, de tonalidade castanha; e vestígios de cola deixados por uma etiqueta que aí esteve afixada.</p>
 <p>Fig.568 Chávena Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 8 cm; Diam: 15 cm N.º Inv. BI.193 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Chávena de barro de tonalidade amarela alaranjada. A base é anelada, corpo semiesférico; bordo boleado. Da parte superior do corpo provém uma asa, de secção redonda, que descreve um arco e finda na zona inferior do mesmo.</p> <p>A chávena apresenta uma espessura de parede muito fina e a superfície bastante alisada. A face interior está revestida com vidro de base transparente e apresenta uma mancha, de cor verde, na área que corresponde ao fundo da chávena. A face exterior está impermeabilizada com vidro de base transparente com tonalidade verde.</p> <p>A base apresenta marcas de colagem deste objeto à superfície que lhe serviu de suporte durante o processo de cozedura.</p>	 <p>Fig.569 Perfumador Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 12 cm; Diam: 17 cm N.º Inv. BI.194 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Perfumador de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; receptáculo de cinzas tronco-cónico; fornalha hemisférica; bordo extrovertido arredondado. O fundo da fornalha é formado por uma parede, com perfil convexo, perfurada com orifícios redondos. O receptáculo de cinzas apresenta um orifício, com formato trapezoidal, que permite retirar as cinzas que se vão depositando a partir da parede perfurada da fornalha. Abaixo do bordo provém duas asas, de secção rectangular, que descrevem um arco e findam a meia altura da parede da fornalha.</p> <p>A superfície do perfumador é pouco alisada. A face exterior está adornada com uma linha incisa anelada, disposta na área inferior do receptáculo de cinzas, e apresenta marcas digitais feitas com barro.</p>
 <p>Fig.570 Caneca Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 9,4 cm; Diam: 11 cm N.º Inv. BI.195 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Caneca de barro de tonalidade vermelha. A base é anelada com aresta arredondada; corpo cilíndrico; bordo boleado. Da parte superior do corpo provém uma asa, de secção redonda, que descreve um arco e finda na zona inferior do mesmo.</p> <p>A superfície da caneca é alisada. A face exterior está adornada com uma canelura anelada, que delimita a zona de transição da base para o corpo, e exibe manchas e escorrências do engobe amarelo alaranjado utilizado no revestimento da face interior do recipiente.</p> <p>A caneca está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado.</p>	 <p>Fig.571 Caneca Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 9 cm; Diam: 11 cm N.º Inv. BI.196 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Caneca de barro de tonalidade vermelha. A base é anelada com aresta arredondada; corpo cilíndrico; bordo boleado. Da parte superior do corpo provém uma asa, de secção redonda, que descreve um arco e finda na zona inferior do mesmo.</p> <p>A superfície da caneca é alisada. A face exterior está adornada com uma canelura anelada que delimita a zona de transição da base para o corpo da caneca; apresenta escorrências, junto ao bocal, do engobe amarelo alaranjado que foi utilizado no revestimento da face interior deste recipiente; e está impermeabilizada com vidro de base transparente com tonalidade castanha.</p> <p>A face interior está impermeabilizada com vidro de base transparente; exibe uma mancha, de cor verde, na zona que corresponde ao fundo da caneca, e algumas escorrências, de vidrado castanho, junto ao bocal.</p> <p>A base apresenta marcas de colagem deste objeto às trempes que lhe serviram de suporte durante o processo de cozedura.</p>

 <p>Fig.572 Candeia Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: 8 cm; Diam: 8 cm N.º Inv. BI.197 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Candeia de barro de tonalidade vermelha. A base é circular e plana, corpo semiesférico; bordo boleado, apertado num dos lados formando um bocal bilobado. Na posição diametralmente oposta à formação estreitada do bordo provém um cabo, de secção rectangular e arestas facetadas, colocado verticalmente. Na extremidade superior do cabo existe um orifício redondo que permite a suspensão deste objecto. A superfície da candeia é alisada. A face exterior do corpo está adornada com quatro conjuntos formados por quatro pequenos círculos, feitos com engobe de cor amarela avermelhada, dispostos com intervalos equidistantes. A candeia está impermeabilizada com vidro de base transparente com aspecto craquelado. A base apresenta lacunas de vidrado, resultantes da colagem deste objeto às trempes que lhe serviram de suporte durante o processo de cozedura.</p>	 <p>Fig.573 Vinagreira* Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: (?) ; Diam: (?) N.º Inv. BI.198/1 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Vinagreira de barro de tonalidade amarela alaranjada, com formato antropomórfico figurando uma mulher. A base é circular e plana; corpo ovoide estreitado a meia altura da parede e encimado por um destaque cilindriforme que remata num formato esferoide, representando a cabeça da mulher. Imediatamente abaixo do destaque cilindriforme provém duas asas, de secção redonda, que representam os braços da mulher. As duas asas, colocadas em posição diametralmente oposta, descrevem um arco e findam imediatamente abaixo da zona estreitada do corpo. Em posição perpendicular às asas existe outra asa, de formato entrançado, que provém da parte de trás da cabeça da mulher, descreve um arco encostado na zona de diâmetro máximo da parte superior do corpo, prossegue, depois, em sentido descendente e finda na zona de diâmetro máximo da parte inferior do corpo. A superfície exterior da vinagreira é alisada e está impermeabilizada com vidro de base transparente com tonalidade castanha. A base apresenta lacunas de vidrado, resultantes da colagem deste objeto às trempes que lhe serviram de suporte durante o processo de cozedura.</p>
 <p>Fig.574 Tampa* Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Alt: (?); Diam: (?) N.º Inv. BI.198/2 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Tampa de barro de tonalidade amarela avermelhada, figurando o chapéu da figura antropomórfica representada na vinagreira. A base, circular e plana, ergue-se num formato tronco-cónico invertido e abre para um corpo discoide com bordo boleado. A face superior do corpo discoide é encimada por um destaque tronco-cónico. A superfície da tampa é alisada e está impermeabilizada com vidro de base transparente com tonalidade castanha.</p>	 <p>Fig.575 Cana Autor Filomeno Nunes Data 1986 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Faz. Almeirim Comp: 9,5 cm; Larg: 2,7 cm; Alt: 1 cm N.º Inv. BI.199 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cana de tonalidade amarela acastanhada, seccionada longitudinalmente, formando uma meia-cana, com corte diagonal nas extremidades, conferindo ao objecto um formato trapezoidal. Existem vestígios de barro cru sobre a superfície da cana. O objecto encontra-se em embalagem plástica.</p>
 <p>Fig.576 Cana Autor Filomeno Nunes Data 1986 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Faz. Almeirim Comp: 13,5 cm; Larg: 3 cm; Alt: 1,2 cm N.º Inv. BI.200 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Cana de tonalidade amarela acastanhada, seccionada longitudinalmente, formando uma meia-cana, com corte diagonal nas extremidades, conferindo ao objecto um formato trapezoidal. Existem vestígios de barro sobre a superfície da cana. O objecto encontra-se em embalagem plástica.</p>	 <p>Fig.577 Fio* Autor Filomeno Nunes Data 1985 (adquirido sem encomenda prévia) Proveniência Faz. Almeirim Comp: (?); Larg: (?); Alt: (?) N.º Inv. BI.201 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Fio de corte, feito de nylon. Cada extremidade do fio está atada a um pedaço de madeira, de secção rectangular, para facilitar o seu manuseamento. Existem resíduos de barro cru nos paus e no fio de nylon.</p>

 <p>Fig.578 Argila Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Peso: 264 g N.º Inv. BI.202 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Barro, de tonalidade cinzenta, utilizado na aplicação de efeitos engobados sobre as louças. O objecto encontra-se em embalagem plástica.</p>  <p>Fig.579 Argila Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Peso: 248 g N.º Inv. BI.203 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Argila, em estado bruto, de tonalidade cinzenta escura, utilizada na preparação de engobes. O objecto encontra-se em embalagem plástica.</p>
 <p>Fig.580 Argila Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Peso: 53 g N.º Inv. BI.204 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Argila (caulino), em estado bruto, de tonalidade branca acinzentada, utilizada na preparação de engobes. O objecto encontra-se em embalagem plástica.</p>  <p>Fig.581 Argila Autor Filomeno Nunes Data 1985-1986 Proveniência Faz. Almeirim Peso: 336 g N.º Inv. BI.205 Fonte (imagem) MNE</p> <p>Descrição Argila, em estado bruto, de tonalidade alaranjada, utilizada na preparação de pasta para modelação de louça. O objecto encontra-se em embalagem plástica.</p>
 <p>Fig.582 Argila Autor Filomeno Nunes Data 1984-1985 Proveniência Faz. Almeirim Peso: 346 g N.º Inv. BI.206 Fonte (imagem) MNE</p>	<p>Descrição Argila, em estado bruto, de tonalidade amarela, utilizada na preparação de pasta para modelação de louça. O objecto encontra-se em embalagem plástica.</p>  <p>Fig.583 Pote Autor (?) Data (?) - 1983 Proveniência Chamusca Alt: 26,3 cm; Diam: 19,5 cm N.º Inv. BI.475 Fonte (imagem) Célia Gomes</p> <p>Descrição Talha de barro de tonalidade vermelha alaranjada. A base é circular e plana; bojo ovoides; colo tronco-cónico; bordo arredondado. Da parte superior do bojo provêm duas asas, de secção rectangular, colocadas em posição diametralmente oposta, que descrevem um arco e findam um pouco abaixo da zona de diâmetro máximo do mesmo. A superfície da talha é pouco alisada. A zona superior do bojo está adornada com três linhas incisas aneladas - duas rectilíneas e uma ondulada -, encimadas por um cordão, constituído por formas semiesféricas relevadas, que percorre todo o perímetro do colo. A face interior da talha está impermeabilizada com vidro de base transparente. Na face exterior foi utilizado vidrado idêntico para revestir o recipiente desde o bordo até à parte superior do bojo. Na zona inferior do bojo são visíveis manchas e escorrências do mesmo vidrado. Junto a uma das asas existem marcas de colagem deste objecto a outro, ocorrida durante o processo de cozedura.</p>

GESTOS, MEMÓRIAS E FORMAS MATERIAIS LEGADAS PELO BARRO:
A PRODUÇÃO OLÁRICA NO RIBATEJO
NA COLEÇÃO DE OLARIA TRADICIONAL DO MUSEU NACIONAL DE ETNOLOGIA
Célia Gomes

Créditos de imagens:
Os créditos de imagens incluídas neste segundo volume constam das respectivas legendas.